
3 € ,20
Maxi Cuisine
HORS-SÉRIE
CAHIER SPÉCIAL FÊTES
30 desserts de rêve
Religieuses, profiteroles, charlottes...
Classiques, créatives ou réinventées !
Moelleux et généreux
Les bons gâteaux à partager en famille
Tendres bouchées
Pour café gourmand
130 recettes
Spirale à la crème citronnée, page 67
Le chocolat
Star de Noël
BELGIQUE 3,80 € / DOM A 6 € / DOM B 4 € / SUISSE 6,90 FS / LUXEMBOURG 3,90 € / GRÈCE 4 € / ALLEMAGNE 5,90 € / MAROC 45 MAD /
TUNISIE 6 TND / ZA A 5000 CFA / ZA B 4800 CFA / TOM A 1200 FCFP / TOM B 800 FCFP
NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2016
M 03182 - 17H - F: 3,20 € - RD
BAUER MEDIA FRANCE


Cassegrain
Une autre idée du légume
SERVICEPLAN Suggestion de présentation.
"Ma Ratatouille à la Provençale,
cuisinée avec une pointe d'huile d'olive vierge extra.
Une véritable palette de saveurs !"
À DÉCOUVRIR
Cassegrain
Ratatouille
Cuisinée
À LA PROVENÇALE
huile d'olive vierge extra 2%
Cassegrain
Aubergines
Cuisinées
À LA PROVENÇALE
huile d'olive vierge extra 1%
Achetez en ligne sur www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Édito

Chocolat

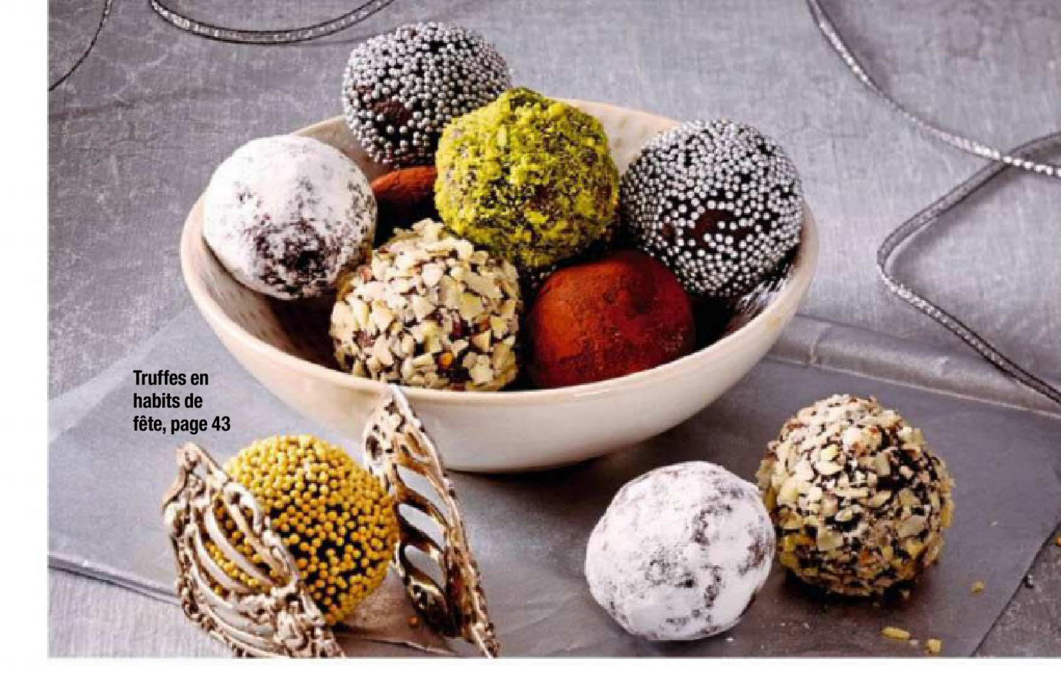
Pas de fêtes sans lui. Qu'il soit noir, blanc ou au lait, c'est la touche finale des repas de Noël et de réveillons. Mais il a bien d'autres atouts dans ses tablettes : il sait aussi régaler toutes les générations lors des réunions de famille, il sait étonner avec ses grands classiques revisités, il sait accompagner un café gourmand, se laisser croquer en toute occasion ou fondre doucement pour nous réconforter. Alors on se lève tous pour le chocolat en lui adressant nos remerciements pour tant de plaisirs partagés.

La rédaction

PHOTO SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD. PHOTOS DE COUVERTURE : FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ ; SUCRÉ SALÉ/STOCKFFOD



Sommaire



Truffes en habits de fête, page 43

130 recettes pour se régaler

Les grands classiques



Tarte à la bretonne, page 17

À l'heure du café

Ce numéro comporte un encart abonnement collé en page 3 sur la France métropolitaine, hors abonnés et export.


Mousses caramel au beurre salé, page 67


Gâteau Tatin aux poires, page 78

Desserts de fêtes

Desserts de famille

Et aussi...

20 idées avec la sauce chocolat

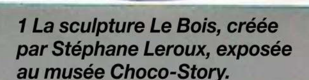
20 idées avec la pâte à tartiner

PHOTOS SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD ; SUNRAY ; FOOD & FOTO, HAMBURG, SUCRÉ SALÉ



Quand le chocolat devient œuvre d'art

Certains travaillent le chocolat comme d'autres façonnent la glaise ou sculptent le marbre... Petit format ou œuvre monumentale, ces « chocolats » s'exposent !





1 La sculpture Le Bois, créée par Stéphane Leroux, exposée au musée Choco-Story.

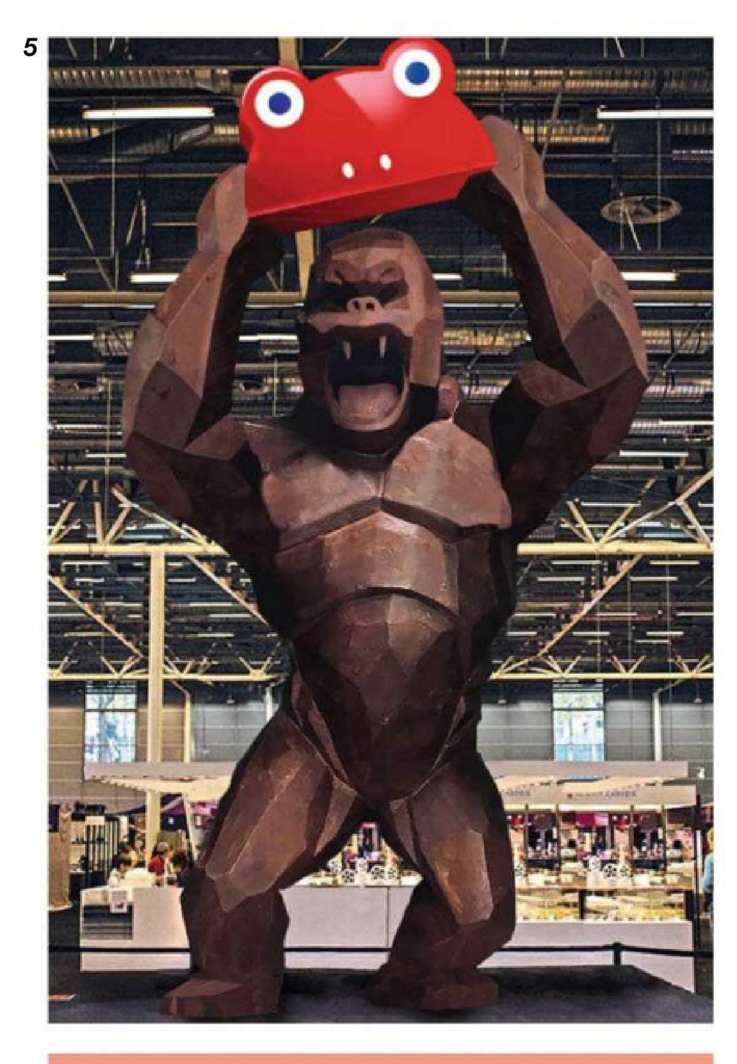
2 Le Bouclier de Patrick Roger, sculpté en 2016 en chocolat mais aussi en bronze.

3 Les joueurs de cartes de Luc Eyriey, exposés en 2016 par Valrhona, à Paris, villa Emerige.

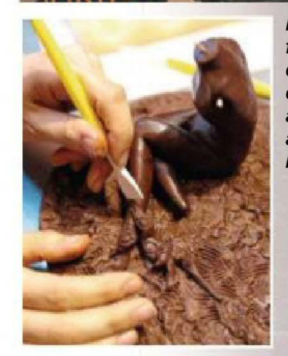
4 Les courtisanes Yamato de Luc Eyriey, exposées en 2016 par Valrhona, à Paris, villa Emerige.

PHOTOS SALON DU CHOCOLAT, MUSÉE GOURMAND DU CHOCOLAT, PATRICK ROGER, VALRHONA/B.BODIN

5







Le chocolat se façonne à la poche à douille ou au cornet de pâtissier mais aussi à la gouge ou au burin utilisés pour la sculpture.

5 Richard Orlinski et le Chocolat des Français exposent leur sculpture monumentale Chocokong au Salon du Chocolat 2016.

6 Chaussons en chocolat blanc signés Jean-Paul Hévin pour le Salon du Chocolat 2009.

7 La Pierre de Stéphane Leroux est exposée aussi à Choco-Story.

Le chocolat fait son show !

Depuis quelques années, le chocolat sort des boutiques pour se faire une place sur les podiums. Le Salon du Chocolat y a fortement contribué puisqu'à chacune de ses éditions, les visiteurs découvrent de nombreuses sculptures, souvent monumentales ainsi qu'un défilé atypique. Patrick Roger, quant à lui, va au-delà de l'événementiel : son travail du bronze et du chocolat en parallèle lui donne véritablement une place à part parmi tous ces artistes. En effet, beaucoup de ses sculptures en chocolat sont ensuite immortalisées dans le bronze : c'est le cas de son Bouclier *(voir ci-contre)*, une de ses toutes dernières créations ou de son étonnante série de grands orangs-outans dont certains sont encore visibles dans sa boutique à Paris, place de la Madeleine.

6



7

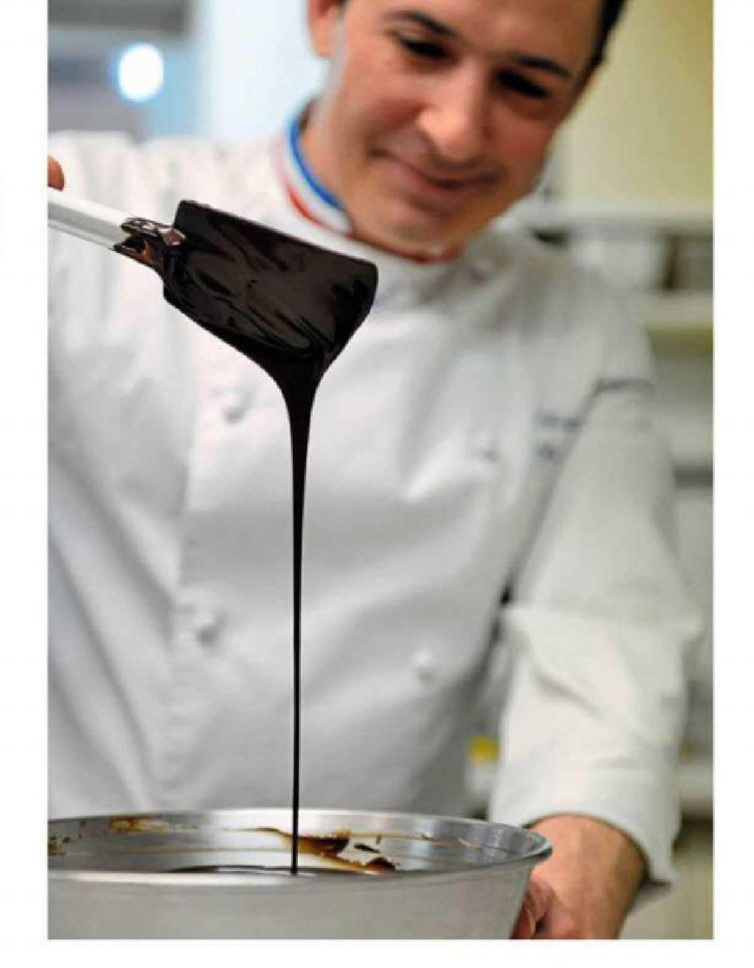
Torréfaction l'innovation est en marche !

Le chocolat – et à travers lui toute la gastronomie – est en perpétuelle évolution… en voici encore la preuve !

La Chocolaterie de l'Opéra est une entreprise familiale et artisanale qui fournit depuis 20 ans les professionnels en chocolat de couverture (un chocolat plus riche en beurre de cacao pour les moulages et les enrobages en pâtisserie). Cette année, Olivier de Loisy, le fondateur de La Chocolaterie de l'Opéra, et son fils Nicolas annoncent une grande innovation : la torréfaction séquentielle du cacao ! En quoi consiste-t-elle ? Va-t-elle révolutionner notre approche des fèves de cacao et la dégustation du chocolat ?

Un nouveau procédé

Cette nouvelle torréfaction est le fruit de plus de cinq années de travail et de recherche. « Nous avons découvert qu'en créant des cycles de torréfaction, on parvenait à révéler des arômes auparavant effacés durant cette étape de fabrication du chocolat », expliquent Olivier et Nicolas de Loisy. Contrairement à la torréfaction classique, ce procédé module la durée et la température afin de ne pas trop « brûler » les fèves de cacao et ainsi permettre le développement d'arômes et de saveurs peu connues. Le chocolat obtenu est plus proche de la saveur initiale de la fève de cacao, il est frais, fruité et intense.



Un outil de production unique au monde

Pour pouvoir développer cette nouvelle technique, un outil de production a été mis au point par l'équipe d'Olivier de Loisy dans leur chocolaterie à Châteaurenard en Provence. Cette toute nouvelle gamme de chocolat de couverture – elle n'est commercialisée que depuis septembre – a été baptisée Séquencia® et est composée de 2 chocolats différents : soit l'Altapaz, un chocolat du Guatemala à 73 % de cacao, soit le Vibrato, un assemblage Guatemala-Madagascar à 70 % de cacao.

Des parrains de choix

Vous ne pourrez pas acheter directement du chocolat de couverture Séquencia® mais vous pourrez le découvrir à travers les créations d'artisans chocolatiers, en particulier celles des trois parrains de cette nouvelle technologie, tous Meilleurs Ouvriers de France, Franck Kestener, Frédéric Hawecker et Pascal Caffet. Comme notamment la bûche « Lumineuse » élaborée par ce dernier à partir du chocolat Vibrato à l'occasion des fêtes de fin d'année : une bien gourmande occasion pour tester ce nouveau chocolat !



Les parrains du chocolat Séquencia® : Franck Kestener, Pascal Caffet et Frédéric Hawecker.



La bûche « Lumineuse » est élaborée par Pascal Caffet à partir du chocolat Vibrato.

Adresses page 106


Nestlé
C'est fort en Chocolat

Puyricard un savoir-faire à la française



Puyricard est non pas le nom des artisans chocolatiers mais celui du village dans la région d'Aix-en-Provence dans lequel Jean-Guy et Marie-Anne Roelandts ont ouvert leur atelier en 1967.

Une histoire de famille

Tout commence au Congo, alors colonie belge, par la rencontre de deux Belges expatriés Marie-Anne et Jean-Guy. Marie-Anne devient artisan chocolatier et ils ouvrent une première chocolaterie. Après l'indépendance du Congo, ils s'installent en 1967 dans le sud de la France à Puyricard, dans la région d'Aix-en-Provence. Leur fils Tanguy est aujourd'hui président-directeur général de la chocolaterie Puyricard et forme sa fille Solène qui prendra sa suite dans quelques années.

Une fabrication à visage humain

Dans l'atelier, très peu de machines, à part l'enrobeuse, la mouleuse et les tapis roulants… Les principaux acteurs restent l'équipe prête à expliquer les gestes faits et refaits depuis des générations pour obtenir les chocolats qui ont fait le renom de la marque : les palets d'or ou d'argent, les escargots, les orangettes…

La chocolaterie Puyricard se distingue depuis 1967 par la qualité de ses chocolats en France et dans le monde entier.



Dans le même esprit, bon nombre des chocolats de la gamme portent le prénom d'une personne de la famille Roelandts, ou celui d'un employé. Habituellement, l'entreprise compte 17 employés dans l'atelier. Cette petite équipe passe à 120 personnes pour la période de Noël, grâce à des saisonniers qui souvent reviennent d'année en année. Puyricard passe ainsi d'une production de 200 kg par semaine à… 2 tonnes par jour !

Une ouverture sur la toile

Dès 1990, le site de Puyricard est l'un des premiers à se doter d'une e-boutique. Elle vient compléter les ventes des 15 boutiques dispersées en France. Aujourd'hui, les produits Puyricard sont vendus sur deux autres sites : chocolaterieonline.com et chocolat-only.com, ce dernier regroupant plusieurs chocolatiers haut de gamme. Au premier semestre 2016, ces ventes par internet ont augmenté de 27 % par rapport à 2015.

Sous label EPV

Délivré à l'entreprise Puyricard en 2005 par le ministère de l'Économie, le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » a pour but de distinguer « l'excellence de fabrication française » des entreprises artisanales ou industrielles à travers le monde. Le savoir-faire de la chocolaterie familiale passe en effet par une volonté permanente de qualité : des produits frais uniquement, sans aucun conservateur (les chocolats ont une date limite de consommation de seulement 3 semaines), et des produits dont la réputation n'est plus à faire : le beurre des Charentes, la crème fraîche d'Alsace, les noisettes du Piémont ou encore la cannelle de Ceylan…



Solène Roelandts, directrice commerciale et marketing répond à nos questions.

Comment définiriez-vous le goût Puyricard ?

Un goût simple et vrai, accessible et pas trop sucré. Nous n'intellectualisons pas le chocolat, nous n'avons pas de chose farfelue. Nous restons classiques : nous n'avons pas de yuzu par exemple mais de la menthe poivrée.

Quels sont vos produits phare en dehors du chocolat ?

Nos calissons. C'est le second produit le plus vendu. Contrairement à la plupart des calissonniers, nous ne faisons pas précuire la pâte de nos calissons, ce qui leur donne une texture plus fondante, très agréable. Nous avons créé aussi le Riad, un calisson aux dattes, noix de cajou, amande douce et fleur d'oranger !

Quel est votre concurrent le plus direct ?

Le champagne ! Lorsque les gens sont invités à dîner, ils apportent soit du champagne, soit des chocolats. Nous essayons de faire en sorte que cela soit du chocolat !

Adresses page 106

Petit tour dans les ateliers

La chocolaterie Puyricard nous montre « en direct » comment sont faits leurs chocolats.

Les bonbons enrobés

1- MOULÉS
La ganache (mélange de crème et de chocolat) ou le praliné sont versés dans de grands moules à bord haut, puis la surface est égalisée à l'aide d'une longue réglette métallique.



2- DÉCOUPÉS
La plaque une fois refroidie et durcie est posée sur « une guitare » dont la grille va découper la plaque de ganache en de nombreux cubes égaux.

3- ENROBÉS
Les cubes de ganache ou de praliné passent sous une cascade de chocolat pour être recouverts dessus-dessous. Un souffle d'air enlève l'excédent de chocolat.

4- DÉCORÉS
Selon la recette, les ganaches sont parsemées à la main de pistaches, de noisettes… ici, c'est de la noix de coco râpée ! Les ganaches passent ensuite 10 mn dans des longs tunnels de refroidissement à 15 °C pour figer le chocolat sans le ternir.



Les bonbons fourrés

1- LE BON MOULE
Non, il ne s'agit pas d'une pile de gaufres ! Ces moules vont servir à l'élaboration du chocolat Agnès au cœur d'orangettes et de Grand Marnier. Chaque chocolat a son moule.

2- LA COQUE
On commence par former la coque du chocolat : les moules passent dans une machine appelée la mouleuse, qui permet de faire des coques très fines.



3- LA GARNITURE
Les coques sont ensuite fourrées manuellement à la spatule ; ici, il s'agit de marmelade d'orange. Une couche de chocolat est ensuite coulée pour faire le fond. Une fois durcis, les bonbons chocolat fourrés sont démoulés, contrôlés et rangés à la main.

PHOTOS AGNÈS TARAVELLA, PUYRICARD





Éclair, opéra, religieuse… des histoires à savourer !

Bien alignés dans les vitrines des pâtissiers, ces petits gâteaux cachent derrière leur nappage de belles histoires !





Toute recette qui a marqué le monde de la gastronomie a son histoire… Certaines en ont même plusieurs et beaucoup se battent pour en revendiquer la paternité ! Qu'en est-il pour les grands classiques de la pâtisserie française ?

De la duchesse à l'éclair

L'ancêtre de l'éclair s'appelait « duchesse » ou « pain à la duchesse ». S'il n'était pas fourré de crème pâtissière ni recouvert de fondant, c'était déjà un long gâteau de pâte à choux roulé dans des amandes effilées ou concassées. C'est Antonin Carême, inventeur des croquembouches, ces petits choux à la crème en pièce montée, qui a l'idée de fourrer ces gâteaux de crème pâtissière ou de marmelade et de les recouvrir de sucre fondant. Le succès est immédiat mais il faut pourtant attendre une vingtaine d'années après la mort de Carême pour le retrouver sous le nom d'éclair. D'où vient ce nom ? On ne le sait pas vraiment… Pour certains, il fait référence au fondant brillant comme un éclair… Pour d'autres, c'est parce qu'il est tellement gourmand que cette pâtisserie « se mange en un éclair » !

« L'habit fait la religieuse » !

La religieuse, quant à elle, serait née vers 1855 à Paris, sur le boulevard Montmartre, chez le pâtissier parisien Frascati. À l'origine, il s'agissait d'un carré de pâte à choux fourré de crème pâtissière et surmontée d'un dôme de crème fouettée. C'est à la fin du XIX[e] siècle qu'elle prend la silhouette que nous lui connaissons : un gros chou surmonté d'un petit chou, tous les deux fourrés de crème pâtissière au chocolat ou au café, glacés sur le dessus d'un fondant et décorés d'une couronne de crème au beurre. Cette transformation serait fortement liée à l'invention de la poche à douille quelques années auparavant. Quant à son nom, il apparaît officiellement dans le dictionnaire en 1904 et aurait été donné en référence à la couleur noire des robes des religieuses.

La petite reine des pâtisseries !

Quant au paris-brest, l'histoire vient d'abord d'une amitié : celle de Pierre Griffard, rédacteur en chef du *Petit Journal* et organisateur de la course de vélo Paris-Brest-Paris et de Louis Durand, pâtissier de Maisons-Laffitte à qui il demande de réaliser un gâteau en l'honneur de la course… Une roue de bicyclette en pâte à choux plus tard et le paris-brest était né !

Une douceur pour les petits rats… de l'Opéra !

L'histoire de l'opéra commence, elle, plus tardivement et deux grandes maisons se disputent la paternité de la recette : Dalloyau et Lenôtre. Mais il semble que cela soit Cyriaque Gavillon ayant repris la maison Dalloyau qui soit le créateur de ce gâteau dont les couches sont apparentes d'un seul coup d'œil et tous les parfums appréciables en une seule bouchée. La légende veut que ce soit sa femme Andrée qui trouve le nom soit en référence à la scène de l'Opéra soit en hommage aux danseuses qui venaient à la boutique.

Mille feuilles et autant d'origines !

Et le millefeuille dans tout cela ? Lui aussi a plusieurs « pères » ! Peut-être le cuisinier Feuillet au XVII[e] siècle mais il n'y a aucune trace écrite de son existence… En 1651, François Pierre de la Varenne semble décrire dans son ouvrage *Le Cuisinier françois* un gâteau proche du millefeuille. Il a pu être élaboré aussi par un pâtissier de Marie de Médicis qui l'aurait fait connaître à la Cour de France. À moins que cela ne soit Antonin Carême, déjà à l'origine des petits choux à la crème et des éclairs… ? La plupart des professionnels considèrent toutefois qu'il s'agit du pâtissier Adolphe Seugnot. Il tenait sa boutique rue du Bac à Paris et c'est lui qui aurait proposé à ses clients les premiers millefeuilles en 1867. Bref, ce gâteau semble avoir autant de créateurs que de couches de pâte feuilletée et de crème pâtissière… C'est peut-être cela son vrai secret !

PHOTOS FOTOLIA, SHUTTERSTOCK

Les grands classiques

Belle-Hélène au caramel

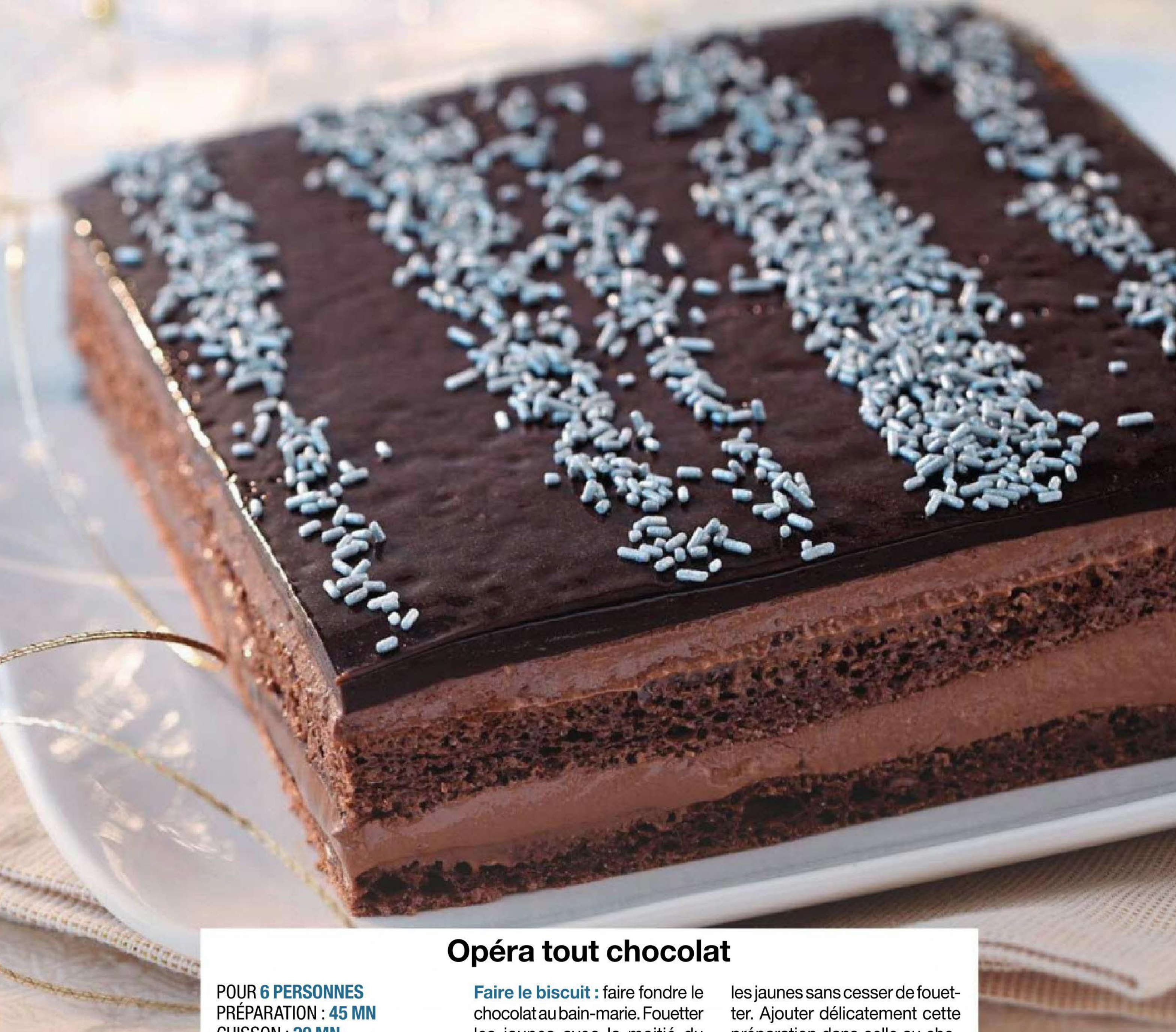
POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **20 À 30 MN**

■ 1 bac de glace au chocolat ■ 6 poires ■ 100 g de sucre roux ■ 70 cl d'eau ■ 1 bâton de cannelle.
Sauce : ■ 200 g de sucre ■ 4 c. à soupe d'eau ■ 100 g de beurre demi-sel à température ambiante ■ 4 c. à soupe de mascarpone à température ambiante.

Porter l'eau à ébullition, le sucre roux et la cannelle. Y plonger les poires bien lavées. Couvrir et faire pocher 20 à 30 mn.
Faire la sauce : faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole sans mélanger jusqu'à ce que le sucre blondisse. Une fois obtenue une couleur blonde, retirer du feu. Ajouter le beurre, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois en prenant garde aux éclaboussures. Ajouter le mascarpone, puis remettre 1 à 2 mn sur le feu en mélangeant sans cesse.
Couper les poires refroidies et égouttées en 2, les disposer dans des coupelles avec 1 boule de glace au chocolat. Napper de sauce au caramel tiède.

Glace au chocolat maison !
Cuire 5 mn 50 cl d'eau, 120 g de sucre et 40 g de cacao amer. Ajouter 70 g de chocolat noir, mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laisser refroidir et faire prendre selon le mode d'emploi de l'appareil ou à défaut réserver au congélateur et mélanger au mixeur plongeant tous les 30 mn pendant 2 h.





Opéra tout chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
CUISSON : **20 MN**
REPOS : **1 H**
RÉFRIGÉRATION : **5 H**

Biscuit : ■ 80 g de chocolat 70 % de cacao ■ 4 œufs entiers ■ 2 blancs d'œufs ■ 140 g de sucre ■ 1 pincée de sel ■ 1 tasse d'expresso bien serré.
Crème : ■ 250 g de chocolat au lait ■ 250 g de beurre mou ■ 1 c. à soupe de sucre ■ 3 œufs + 3 blancs ■ 1 pincée de sel.
Glaçage : ■ 200 g de chocolat noir ■ 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisins ■ vermicelles argentés.

Faire le biscuit : faire fondre le chocolat au bain-marie. Fouetter les jaunes avec la moitié du sucre. Fouetter les 6 blancs d'œufs avec le sel, ajouter le sucre restant. Incorporer les jaunes dans cette meringue, puis le chocolat. Verser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 15 mn à 210 °C (th. 7). Laisser refroidir 1 h et découper en 2 carrés.

Faire la crème : faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Fouetter le beurre et y incorporer le chocolat. Fouetter les 6 blancs d'œufs en neige avec le sel, ajouter le sucre. Incorporer les jaunes sans cesser de fouetter. Ajouter délicatement cette préparation dans celle au chocolat au lait.

Placer un carré de biscuit au fond d'un moule (ou d'un « cercle » à pâtisserie) carré, l'imbiber de la moitié du café. Recouvrir de crème, alterner à nouveau biscuit imbibé du reste de café et crème. Réfrigérer 3 h, puis démouler sur une grille.

Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat haché. Ajouter l'huile. Répartir sur le gâteau et réfrigérer 2 h.

Servir décoré de vermicelles argentés.

Le bon truc
Ce gâteau peut être préparé 2 jours à l'avance mais il vaut mieux le glacer 2 h avant de le servir.

À FAIRE LA VEILLE

Charlotte au chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
CUISSON : **5 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H + UNE NUIT**

- **300 g de chocolat noir pâtissier**
- **100 g de sucre**
- **6 jaunes d'œufs**
- **30 cl de lait**
- **15 cl de crème liquide entière**
- **20 à 24 biscuits à la cuillère (200 g)**
- **20 cl de jus d'orange.**

La veille

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre, les délayer avec le lait chaud. Faire épaissir à feu doux en remuant et sans faire bouillir. Retirer du feu, verser sur le chocolat cassé en petits morceaux. Bien mélanger pour obtenir une crème lisse. Réfrigérer 2 h. Mettre la crème fraîche au congélateur 15 mn.

Battre la crème chocolatée au fouet électrique à petite vitesse, pour lui donner de l'onctuosité.

Fouetter la crème très froide en chantilly et l'incorporer à la crème au chocolat. Fouetter l'ensemble 1 mn pour avoir une consistance mousseuse.

Humidifier un moule à charlotte de 18 cm. Tremper les biscuits un par un et rapidement dans le jus d'orange (côté plat), puis les dresser partie bombée contre les parois et dans le fond du moule. Verser la moitié de la mousse au centre, faire une couche de 3 biscuits imbibés et coupés en morceaux. Recouvrir du reste de crème et terminer par le reste de biscuits, tasser légèrement. Couvrir d'un film alimentaire. Réfrigérer une nuit.

Le jour même

Tremper le fond du moule 30 secondes dans l'eau chaude.

Servir démoulé et décoré de jolis rubans.

Plus de fruité
Pour une saveur plus originale, ajoutez 1 c. à café de liqueur de mandarine au jus d'orange.





Tarte à la bretonne

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **30 MN**
REPOS : **2 H**

Pâte sablée : ■ **250 g de farine** ■ **100 g de sucre** ■ **1 œuf** ■ **125 g de beurre + pour le moule.**
Garniture chocolat :
■ **300 g de chocolat**
■ **15 cl de crème liquide** ■ **75 g de beurre.**
Sauce caramel : ■ **180 g de sucre en poudre**
■ **40 g de beurre demi-sel**
■ **30 g de crème liquide entière** ■ **2 pincées de fleur de sel.**

Faire la pâte : mélanger farine et sucre, incorporer le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse, puis rapidement l'œuf battu. Réfrigérer la pâte 2 h.
Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. En garnir un moule à tarte rectangulaire beurré. Cuire à blanc 20 mn recouvert de papier cuisson et de lests, puis 5 à 10 mn à découvert pour bien faire dorer la pâte. Laisser refroidir.
Faire la sauce caramel : laisser fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il caramélise, le mélanger à la cuillère en bois, puis ajouter la crème en faisant attention aux projections. Verser dans un saladier, incorporer la fleur de sel, puis le beurre en dés.
Faire la garniture au chocolat : hacher le chocolat, verser dessus la crème chaude, fouetter progressivement en ganache, puis incorporer le beurre en morceaux. Verser le tout dans le fond de tarte, bien lisser la surface puis déposer en vaguelettes la sauce caramel. Laisser à température ambiante avant de servir.

Nouvelle version
Recouvrez le fond de pâte d'une couche de pruneaux dénoyautés et hachés ou de rondelles de bananes avant de mettre la garniture au chocolat.

PHOTOS SUCRÉ SALÉ



Baby-soufflés

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **20 MN**

■ 375 g de chocolat noir pâtissier ■ 6 œufs entiers + 3 blancs ■ 120 g de sucre en poudre + pour les moules ■ 90 g de beurre + pour les moules ■ 5 c. à soupe de crème liquide entière ■ 3 c. à soupe de cacao amer ■ sucre glace ■ sel.

Beurrer 6 ramequins sans laisser de traces de doigts et les sucrer en les renversant pour ôter l'excédent. Réserver au frais. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer le chocolat fondu, la crème et le cacao. Monter les 9 blancs en neige ferme, puis ajouter tout en continuant de fouetter le reste de sucre en poudre et une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation au chocolat. Répartir dans les ramequins.
Baisser la température du four à 180 °C (th. 6). Cuire les soufflés 15 mn au four.
Servir sans attendre saupoudré de sucre glace.

Sans trace !
Des traces de doigts sur les parois des moules peuvent faire monter les soufflés de travers. Pour les éviter, beurrez tout simplement vos moules en tenant le bout de beurre dans du papier absorbant !

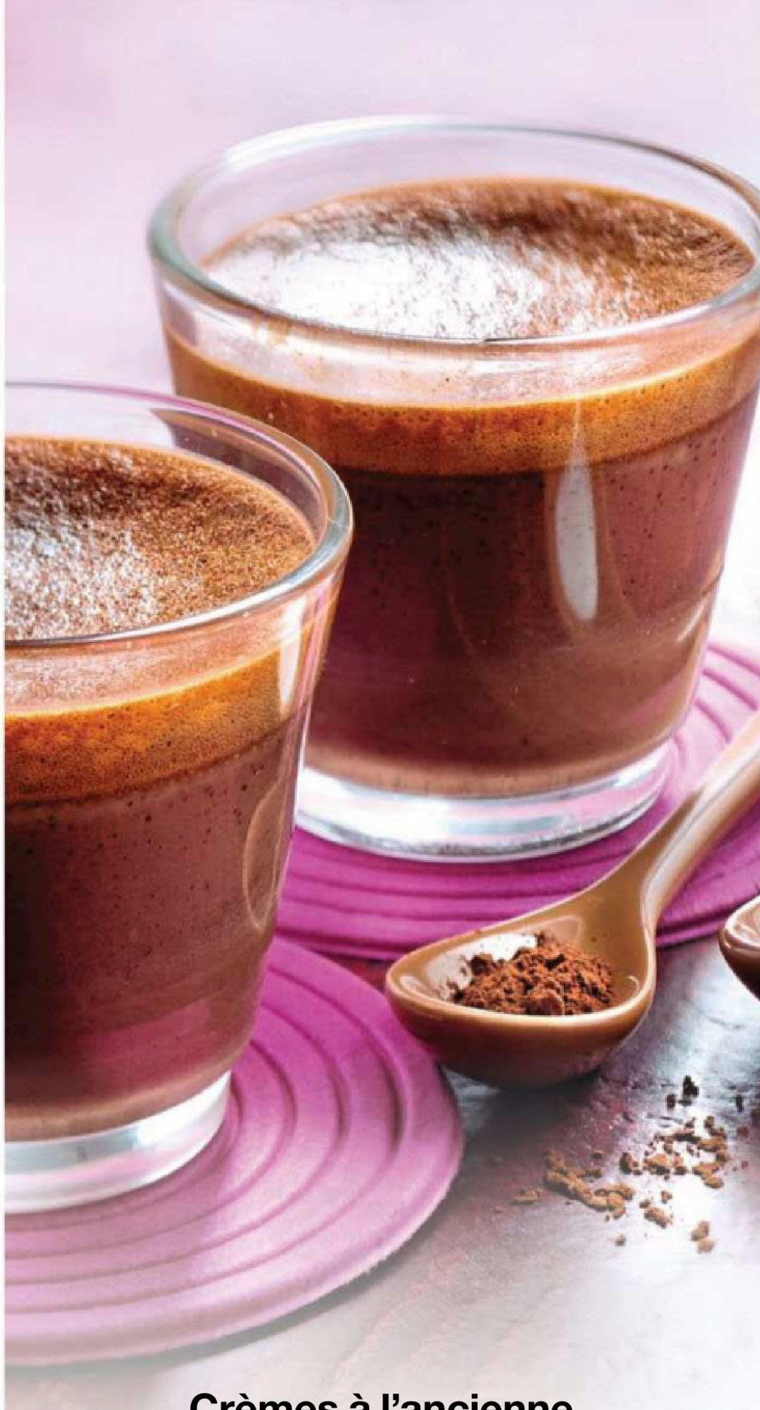


Péché gourmand

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **30 MN**

Pâte à choux : ■ 20 cl d'eau ■ 150 g de farine ■ 3 œufs ■ 75 g de beurre ■ 1 c. à café de sucre ■ 2 pincées de sel. Crème pâtissière : ■ 50 cl de lait ■ 4 œufs ■ 125 g de sucre ■ 50 g de Maïzena ■ 1 gousse de vanille. Crème au beurre : ■ 2 jaunes d'œufs ■ 60 g de sucre ■ 60 g de beurre ■ 1 c. à café d'extrait de vanille. Glaçage : ■ 3 c. à soupe de sucre glace ■ 80 g de chocolat pâtissier.

Préparer la pâte à choux : porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte qui se détache des parois, dessécher la pâte 2 mn. Incorporer les œufs un à un hors du feu en mélangeant vivement. Faire 6 grosses boules et 6 petites. Les cuire 25 à 30 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).
Faire la crème pâtissière : fouetter les œufs et le sucre 5 mn, ajouter la Maïzena. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue. Verser sur le mélange aux œufs en fouettant vivement, puis remettre à feu doux pour faire épaissir sans cesser de fouetter. Verser la crème dans un saladier très froid.
Faire la crème au beurre : faire frémir le sucre 2 mn avec 2 c. à soupe d'eau, puis le verser sur les jaunes d'œufs fouettés au batteur électrique. Laisser refroidir, puis incorporer le beurre et l'extrait de vanille. Mettre dans une poche à douille.
Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat et incorporer le sucre glace.
Réaliser le montage : remplir les choux de crème pâtissière, napper les gros choux de glaçage, les surmonter d'une couronne de crème au beurre, puis déposer délicatement les petits choux sur le dessus en les nappant également de glaçage, les laisser un peu durcir avant de servir.



Crèmes à l'ancienne

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**
CUISSON : **55 MN**

- **150 g de chocolat pâtissier**
- **100 g de sucre**
- **1 œuf + 4 jaunes**
- **65 cl de lait.**

Chauffer le lait et le sucre. Verser le tout sur le chocolat noir cassé en morceaux. Attendre 2 mn et bien mélanger l'ensemble. Laisser tiédir.
Battre l'œuf et les jaunes, puis incorporer le tout au précédent mélange. Réfrigérer 2 h.
Préchauffer le four à 120 °C (th. 4). Répartir dans des pots ou des ramequins. Cuire 45 à 50 mn au four.
Servir les crèmes tièdes ou froides.

Coup de jeune
Faites moitié lait, moitié lait d'amande ou lait de coco pour des saveurs un peu plus originales et ajoutez dans les crèmes un peu de grué de cacao (en magasins bio ou épicerie fine) ou à défaut des éclats de chocolat.

Profiteroles 100 % chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
CUISSON : **30 MN**

- **500 g de pâte à choux** ***(voir recette pâte à choux p. 16)***
- **2 c. à café de cacao amer + décoration**
- **glace au chocolat**
- **150 g de chocolat noir pâtissier**
- **20 cl de crème liquide entière.**

Faire la pâte à choux en ajoutant le cacao amer en même temps que la farine. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Déposer 12 boules sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Cuire les choux 20 à 25 mn au four. Laisser refroidir sur une grille.
Porter la crème à frémissements et la verser sur le chocolat haché. Mélanger au fouet pour obtenir une texture fluide.
Garnir les choux d'une boule de glace chocolat.
Servir dans des assiettes creuses entourées de sauce chocolat et parsemées de cacao.

Marbré viennois

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **40 MN**

■ 180 g de farine + pour le moule ■ 150 g de beurre + pour le moule ■ 125 g de sucre ■ 3 œufs ■ 50 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 c. à soupe de cacao amer ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 2 c. à café d'extrait de vanille.

Faire fondre le beurre. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger la farine, le sucre, la levure, puis incorporer les œufs un à un et le beurre fondu.
Séparer la pâte en deux dans deux saladiers. Râper le chocolat. Dans l'une, incorporer le cacao et le chocolat râpé. Dans la seconde, l'extrait de vanille. Beurrer et fariner un moule à cake. Verser les deux pâtes en les alternant.
Cuire 35 à 40 mn au four. Tester la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir propre.
Servir tranché, tiède ou froid.

Question de couleurs
Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par de l'extrait de pistache et un peu de colorant vert ou par du sirop de fraises pour avoir une pâte rose !





Forêt-noire en verrines

POUR **6 VERRINES**
PRÉPARATION : **45 MN**
CUISSON : **10 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H + 4 H**

■ 100 g de chocolat ■ 50 cl de crème liquide entière ■ 3 tranches de cake au chocolat ■ 100 g de griottes au sirop ■ 1 c. à café de sucre en poudre ■ 3 c. à soupe de kirsch ■ 3 feuilles de gélatine ■ cacao en poudre ■ cerises fraîches (facultatif).

Porter à frémissements 10 cl de crème et la verser sur le chocolat haché, émulsionner en ganache et réfrigérer 2 h.
Fouetter au batteur électrique cette ganache jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Faire ramollir les feuilles de gélatine. Mettre la crème restante au congélateur.
Égoutter les griottes, réserver le jus, les hacher grossièrement, puis les arroser d'1 c. à soupe de kirsch. Chauffer à feu doux le sirop des griottes avec le sucre en poudre, y dissoudre 2 feuilles de gélatine bien essorée.
Monter le reste de crème liquide très froide en chantilly. Faire chauffer le reste de kirsch et y dissoudre la dernière feuille de gélatine, ajouter le tout à la chantilly tout en continuant à fouetter au batteur électrique.
Mettre la mousse au chocolat au fond des verrines, ajouter la compote de griottes, les tranches de cake émiettées et la chantilly. Réserver au frais 4 h.
Servir saupoudré de cacao en poudre et éventuellement surmonté de cerises fraîches.

Éclairs maison

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **40 MN**
CUISSON : **35 MN**

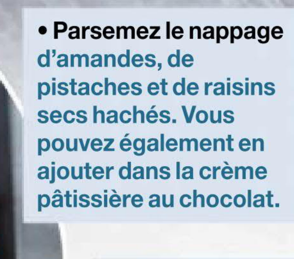
- **500 g de pâte à choux** ***(voir recette pâte à choux, page 16)***
- **400 g de crème pâtissière** ***(voir recette page 16)***
- **150 g de chocolat pâtissier**
- **10 cl de crème fraîche épaisse**
- **70 g de sucre glace**
- **4 c. à soupe de cacao amer**
- **1 blanc d'œuf.**

Faire la pâte à choux et la mettre dans une poche à douille. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Former 6 grands et épais boudins sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire 10 mn au four, puis baisser la température du four à 180 °C et cuire encore 20 mn. Laisser refroidir sur une grille.

Préparer la crème pâtissière, puis la verser encore chaude sur le chocolat haché. Remuer jusqu'à obtenir une crème homogène, puis incorporer la crème fraîche. Garnir les éclairs de crème pâtissière au chocolat en faisant un petit trou ou en les incisant sur le côté.

Fouetter le blanc d'œuf avec le sucre glace et le cacao amer. En napper les éclairs avec le dos d'une cuillère, laisser sécher avant de servir.

APPORTEZ UN PEU DE FANTAISIE !



- **Parsemez le nappage d'amandes, de pistaches et de raisins secs hachés. Vous pouvez également en ajouter dans la crème pâtissière au chocolat.**
- **Faites le nappage avec du sucre pétillant : surprise garantie !**
- **Faites un nappage aux couleurs pastel en mélangeant 200 g de sucre glace, le jus d'1/2 citron et 1 blanc d'œuf, puis quelques gouttes de colorants de votre choix.**
- **Décorez les choux de confettis en sucre.**
- **Ajoutez 1 c. à café d'alcool ou de sirop de menthe ainsi que des éclats de chocolat à la menthe (type After Eight) dans la crème pâtissière et décorez le nappage de feuilles de menthe.**
- **Ajoutez 1 c. à café d'huile de noix dans la crème pâtissière et surmontez les éclairs de cerneaux de noix.**

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ



Marquise anglaise

POUR **6 À 10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
RÉFRIGÉRATION : **6 H MINIMUM**

■ 300 g de chocolat noir pâtissier ■ 180 g de beurre ■ 4 œufs ■ 50 g de sucre glace ■ crème anglaise maison ou du commerce ■ cacao amer.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Travailler le beurre à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce qu'il prenne l'aspect d'une pommade, puis incorporer le sucre glace, les jaunes d'œufs un à un et le chocolat fondu tiédi. Laisser refroidir complètement la préparation.
Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la préparation au chocolat. Tapisser un moule à cake de papier cuisson, y verser la préparation et réfrigérer au moins 6 h, voire une nuit si possible.
Servir la marquise démoulée et tranchée, accompagnée de crème anglaise et saupoudrée de cacao.

Le bon geste
Pour faciliter le démoulage, trempez le fond du moule dans l'eau chaude. De même, trempez la lame d'un grand couteau dans l'eau chaude pour obtenir de belles tranches.



Amandin chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **35 MN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**

■ 200 g de chocolat noir à pâtisser ■ 200 g de poudre d'amande ■ 5 gros œufs ■ 60 g de beurre + pour le moule ■ 200 g de sucre ■ 1 c. à soupe de fécule de pomme de terre ou de Maïzena ■ 1 pincée de sel. Glaçage : ■ 70 g de chocolat noir à pâtisser ■ 70 g de chocolat au lait ■ 70 g de sucre ■ 15 cl de crème liquide entière ■ 100 g de beurre.

Fouetter les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre. Faire fondre le chocolat avec le beurre, les incorporer au précédent mélange puis ajouter la poudre d'amande et la fécule.
Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel, puis ajouter progressivement le sucre en poudre restant. Incorporer délicatement ces blancs dans la préparation au chocolat. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Verser dans un moule à fond amovible beurré.
Cuire 30 à 40 mn au four.
Préparer le glaçage : faire fondre les chocolats avec la crème. Ajouter le sucre hors du feu, laisser tiédir 10 mn, puis ajouter le beurre. Placer le gâteau sur une grille posée sur un plat creux.
Napper le gâteau de glaçage. Réfrigérer 3 h avant de servir.

Cœur coulant à la fleur de sel

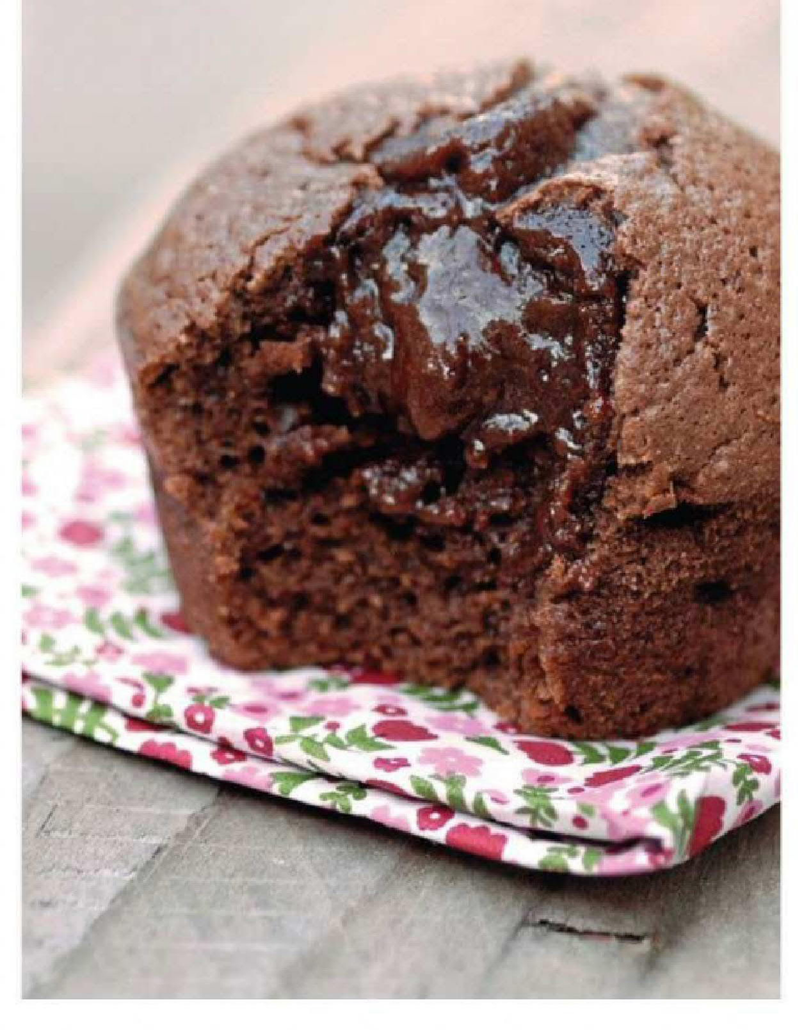
POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **20 MN**

■ 125 g de chocolat noir 70 % + 6 carrés ■ 125 g de beurre + pour le moule ■ 2 œufs + 2 jaunes ■ 50 g de sucre ■ 40 g de farine ■ 1 c. à café de fleur de sel.

Découper six petits disques dans du papier cuisson de la taille des fonds de moules ou ramequins. Beurrer les moules et déposer les disques au fond des moules. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Faire fondre les 125 g de chocolat et le beurre au bain-marie. Fouetter vivement les œufs et le sucre, incorporer la farine, puis le mélange chocolaté.
Répartir les 3/4 de la pâte dans les ramequins, déposer dans chacun 1 carré de chocolat et 1 pincée de fleur de sel, puis recouvrir du reste de pâte.
Cuire 12 mn au four. Servir aussitôt.

Facilitez-vous la vie !
Ce dessert est tout aussi bon non démoulé (donc sans disque de papier cuisson au fond !) dans de jolis ramequins.





Gâteau orange

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **35 MN**

■ 200 g de farine ■ 160 g de sucre ■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 1 orange non traitée (+ 1 éventuellement pour la présentation) ■ 2 œufs ■ 1 yaourt nature ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 10 cl d'huile neutre + pour le moule ■ sucre glace.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Prélever les zestes de l'orange à l'aide d'un couteau Économe, puis les émincer en fins bâtonnets.
Battre les œufs avec le sucre, ajouter les zestes de l'orange et la moitié de son jus, puis le yaourt. Incorporer la farine et la levure en pluie, puis l'huile en filet et le chocolat fondu tiédi. Verser le tout dans un moule carré ou un plat à four huilé.
Cuire 30 mn au four.
Servir tiède ou froid, saupoudré de sucre glace et éventuellement avec des lamelles ou une salade d'oranges.



Forêt-noire

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **40 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H**
CUISSON : **25 MN**

Pour la génoise : ■ 6 œufs ■ 180 g de sucre ■ 150 g de farine + pour le moule ■ 30 g de cacao amer ■ 30 g de beurre + pour le moule. **Pour la garniture :** ■ 100 g de chocolat ■ 300 g de griottes au sirop ■ 5 c. à soupe de kirsch ■ 50 cl de crème liquide ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 100 g de sucre glace ■ 4 feuilles de gélatine (8 g). **Décoration :** ■ 50 g de chocolat noir ■ 12 cerises confites.

Préparer la génoise : faire doubler de volume les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie sans cesser de fouetter, puis, hors du feu, faire refroidir toujours en fouettant. Incorporer la farine et le cacao en pluie, puis les blancs battus en neige et le beurre fondu. Verser dans un moule de 20 cm de diamètre beurré et fariné. Cuire 5 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7), puis baisser à 180 °C (th. 6) et continuer la cuisson 15 mn. Démouler, laisser refroidir, puis trancher la génoise en 2 dans l'épaisseur.

Chauffer 10 cl de crème liquide, verser sur le chocolat râpé et mélanger. Réfrigérer cette ganache. Hacher grossièrement les griottes, les arroser d'1 c. à soupe de kirsch. Chauffer le sirop des griottes avec le sucre vanillé à feu doux, puis mélanger hors du feu avec 2 c. à soupe de kirsch. Laisser refroidir, puis en arroser les 2 morceaux de génoise et remettre le reste dans les griottes hachées.

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le kirsch restant, incorporer la gélatine égouttée, bien mélanger pour la dissoudre. Laisser tiédir. Fouetter 40 cl de crème en chantilly, ajouter le sucre glace et la gélatine au kirsch tiède. Fouetter au batteur électrique la ganache réservée au réfrigérateur.

Entourer une des génoises d'un cercle à pâtisserie, couvrir de ganache, des griottes hachées, de la moitié de la chantilly. Ajouter la deuxième génoise, couvrir du reste de chantilly et réfrigérer 4 h.

Servir décoré de copeaux de chocolat noir et de cerises confites coupées en morceaux.

Carrés d'étoiles

POUR **20 À 24 PIÈCES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **30 MN**

■ 400 g de sucre ■ 300 g de beurre + pour le moule ■ 4 œufs ■ 150 g de cacao amer ■ 150 g de farine ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 100 g de noisettes décortiquées ■ 24 caramels chocolatés (type Michoko) ■ 1 c. à soupe de fleur de sel ■ sucre glace.

Beurrer un moule ou un plat à four rectangulaire (20 x 30 cm). Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Fouetter le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème claire. Incorporer les œufs un par un, puis à petite vitesse, la farine, la levure et le cacao en pluie.

Hacher grossièrement les noisettes et les caramels chocolatés, puis les incorporer au mélange avec la fleur de sel. Verser dans le moule.

Cuire 30 mn au four jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte propre du centre du gâteau. Laisser refroidir et couper en carrés.

Découper des étoiles dans du carton type bristol. Les déposer sur les carrés de gâteaux. Les saupoudrer de sucre glace, puis ôter délicatement les étoiles en carton pour faire un motif.

Servir sur un plateau ou offrir dans de jolies boîtes.



PHOTOS SUCRÉ SALÉ, D. HAHNBAUER SYNDICATION



La mousse au chocolat classique

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **10 MN**
CUISSON : **5 MN**
RÉFRIGÉRATION : **6 H**

- **200 g de chocolat noir pâtissier**
- **6 œufs.**

Faire fondre le chocolat au bain-marie, le laisser tiédir. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le chocolat. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement en plusieurs fois pour ne pas les « casser » jusqu'à obtenir une texture mousseuse et aérienne.

Répartir la mousse dans un grand saladier ou des coupelles et réfrigérer 6 h (4 h pour les coupelles individuelles).

Servir éventuellement parsemé de chocolat râpé ou de cacao amer.

DES IDÉES AUTOUR DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Pour apporter de l'amertume
Des kumquats en dés ou des zestes émincés de pamplemousse au fond des verres juste avant de verser la mousse.

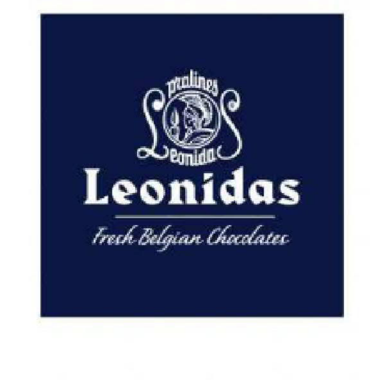
Pour apporter du croquant
Des noisettes, pistaches, amandes concassées et incorporées dans la mousse.

Pour apporter du moelleux
Des raisins, des cranberries ou des cerises à l'eau-de-vie incorporés dans la mousse.

Pour apporter de l'originalité
Du grué de cacao (magasins bio) ou du sucre pétillant parsemé sur la crème juste avant de servir.

Pour apporter du fruité
Des dés de poires, d'ananas, de bananes, de fraises ou des framboises déposés au fond des verres juste avant de verser la mousse.

PHOTO SUCRÉ SALÉ





ÉDITION LIMITÉE

Venez découvrir la nouvelle Ganache à la Violette & Vanille

15€

Rendez-vous au SALON DU CHOCOLAT

L'épopée du chocolat

Des Aztèques aux goûters des enfants en passant par les cours royales d'Europe du XVIIe siècle, le cacao a conquis le monde grâce au chocolat chaud !



Avant d'être dégusté en tablettes, le chocolat était consommé comme une boisson et fut même l'objet de nombreux rituels pour les civilisations d'Amérique centrale d'avant notre ère.

Les Mayas, fondus de chocolat

Les premiers à boire le chocolat furent les Olmèques (peuple d'Amérique centrale), il y a 2 600 ans ! Les Mayas et les Aztèques ont ensuite développé la culture du cacaoyer et vénéraient le chocolat. Agrémentées d'eau, de piments ou encore de farine de maïs, les fèves de cacao étaient broyées, puis réduites en un breuvage épicé. Cette boisson chocolatée mousseuse était vraisemblablement utilisée à des fins thérapeutiques (bon pour la fertilité, pour protéger des brûlures du soleil) mais aussi lors de certains rituels sacrés. Les Mayas considéraient le chocolat comme une boisson censée nourrir les morts lors de leur passage dans l'au-delà.



Dessin d'un cacaoyer et annotations en castillan du **Codex Tudela** *écrit en 1553 et conservé à Madrid.*

Le cacao à la conquête du monde

Hernán Cortés, explorateur espagnol, débarque sur la côte de l'actuel Mexique en 1519. Là-bas, le conquistador goûte une boisson chocolatée amère parfumée de cannelle, de clou de girofle et de poivre. En rentrant en Espagne, il rapporte la recette dans ses bagages et l'accommode au goût des Espagnols en réduisant les épices et en ajoutant du miel et de la vanille. Il revient même avec les ustensiles nécessaires à la fabrication de la délicieuse boisson : la chocolatière et le moussoir (aussi appelé moulinet). Dès le XVIIe siècle, le chocolat devient une denrée appréciée de l'aristocratie et du clergé espagnol.

Boisson fétiche à la Cour

Anne d'Autriche, infante d'Espagne mariée au roi Louis XIII, fait partager sa passion du chocolat chaud à la Cour de France à la même époque. On coupe de larges copeaux de chocolat qu'on laisse fondre dans de l'eau chaude dans une chocolatière. On fait ensuite mousser la boisson avec un moulinet, de la même manière que le faisaient les Aztèques et les Mayas. C'est à l'époque une excentricité réservée à la noblesse et à la haute bourgeoisie. Réputée pour ses vertus aphrodisiaques, cette boisson fait fureur à la Cour. Sous le règne de Louis XVI, Marie-Antoinette, connue pour sa

chaud



gourmandise sans faille, arrive à Versailles avec son propre chocolatier qu'elle nomme « Le chocolatier de la Reine ». Celui-ci invente de nouvelles recettes à la fleur d'oranger, à l'amande douce… Certaines sont très farfelues, mêlant au chocolat de la poudre d'ambre par exemple. Incroyable !

La démocratisation du chocolat

En 1828, le Hollandais Conrad Van Houten découvre un procédé qui permet de séparer le beurre de cacao de la pâte de cacao. Grâce à cette invention, on peut désormais fabriquer des tablettes, du chocolat au lait mais aussi une préparation prête à l'emploi pour fabriquer son chocolat chaud à la maison ! Surfant sur cette découverte, au début du XX[e] siècle, Poulain lance sa célèbre boîte orange. Dès 1914, Banania régale les petits enfants avec un mélange de cacao en poudre et de farine de banane. Au début des années 60, Nestlé lance Nesquick, encore de nos jours la préparation pour boisson cacaotée la plus vendue au monde… Une histoire forte en chocolat !

Café gourmand un grand succès !

Un café accompagné de trois ou quatre mini-desserts, l'idée est séduisante et permet de terminer par une petite note sucrée et légère !



Ce qui était une originalité sur les cartes des restaurants il y a quelques années est devenu aujourd'hui l'un des desserts les plus choisis… au point même d'arriver sur notre table lors des dîners entre amis !

La bonne réponse des restaurateurs

Les professionnels de la restauration devaient trouver une solution : le café se vendait de moins en moins en fin de repas, le succès des machines à dosettes dans les bureaux n'arrangeant pas les choses. Les clients zappaient même souvent le dessert car ils étaient trop pressés ou n'avaient plus faim et demandaient directement l'addition après le plat. L'idée est donc venue de proposer aux clients un café accompagné de petites bouchées sucrées : les consommateurs sont séduits et pour les restaurateurs, l'affaire est intéressante. À peine moins cher qu'un dessert, la marge faite par les professionnels par rapport au prix coûtant est bien plus importante – presque deux fois plus – qu'avec une part de dessert. Quant aux clients, ils gagnent du temps puisque café et dessert arrivent en même temps et terminent leur repas par quelques bouchées sucrées moins chères et roboratives qu'un dessert « entier ».

Pas loin du podium

En une dizaine d'années, le café gourmand s'est placé dans le palmarès des desserts préférés des Français. Aussi, les bouchées sucrées d'un bon café gourmand doivent être choisies avec précision. Et, comme pour les verrines apéritives, il est intéressant de jouer sur les couleurs, les textures (crémeux, croustillant, moelleux) et les saveurs (acidulé, sucré, chocolaté…). Ainsi, une mini-crème brûlée, un crumble ou une mousse au chocolat, une boule de glace et un petit gâteau type brownie, financier ou madeleine s'imposent assez facilement comme modèle. Toutefois, malgré ce très vif succès, le café gourmand n'a pas (encore) réussi à détrôner les trois grands favoris : la crème brûlée, les profiteroles et l'île flottante ! Comme quoi, les Français restent de grands gourmands !

Tout un cortège d'art de la table

Face à cette montée en force du café gourmand dans les restaurants, les fabricants d'art de la table ont eux aussi très vite compris son fort potentiel de développement. Comme beaucoup de succès culinaires, l'envie de le « refaire chez soi » n'a pas tardé à se faire sentir. Ils ont donc proposé au grand public des assiettes rectangulaires parfaitement adaptées pour présenter quelques mini-pâtisseries, et pouvant accueillir une tasse de café. Servir un café gourmand chez soi devient alors chic et original. Quant aux mini-contenants pour les petites mousses au chocolat, les boules de glace, les dômes de chantilly, ils existaient déjà pour répondre au succès des apéros dînatoires qui justement commençaient un peu à s'essouffler !
Les marques de l'agroalimentaire, eux aussi, ont saisi la balle au bond !
Au rayon traiteur ou surgelés, bon nombre de fabricants proposent quantité de mignardises : mini-éclairs aux multiples parfums, petits choux à la crème, mini-opéras. Certains proposent même très clairement un assortiment de « 12 mini-gâteaux pour café gourmand ». Les cafés gourmands auront décidément ouvert bien des marchés !

PHOTOS SUCRÉ SALÉ, FOTOLIA

À l'heure du café



Profiteroles vanille

POUR **10 À 12 CHOUX**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **30 MN**

Pâte à choux : ■ 60 g de beurre ■ 100 g de farine ■ 3 œufs ■ 10 g de sucre ■ 2 g de sel ■ 20 cl d'eau.
Garniture : ■ glace à la vanille ■ 200 g de chocolat noir.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).
Faire la pâte à choux : porter l'eau à ébullition avec le sel, le sucre et le beurre en dés. Quand le beurre est fondu, verser hors du feu la farine d'un seul coup et mélanger rapidement. Remettre à feu très doux et mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Hors du feu, incorporer les œufs 1 par 1 en remuant énergiquement entre chacun. La pâte est prête quand une petite pointe se forme quand on la touche du bout du doigt.
Déposer la pâte en petits tas sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
Cuire 10 mn au four, baisser la température à 180 °C (th. 6) sans ouvrir la porte et continuer la cuisson 10 mn. Ouvrir brièvement, puis refermer la porte du four, l'éteindre et laisser reposer 5 mn dans le four. Sortir les choux et les laisser refroidir sur une grille.
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Garnir les choux de glace à la vanille.
Servir les choux nappés de chocolat fondu.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG, R. SHAW/BAUER SYNDICATION

Baklava au sirop d'ouzo

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **45 MN**

■ 125 g de chocolat noir pâtissier ■ 12 feuilles de pâte filo ■ 150 g de beurre + pour le moule ■ 125 g d'amandes mondées ■ 125 g de cerneaux de noix ■ 2 c. à café de cannelle.
Sirop à l'ouzo : ■ 3 c. à soupe d'ouzo (ou tout autre alcool anisé comme du pastis) ■ 265 g de miel ■ 1/2 orange non traitée.

Tapisser un moule ou un plat rectangulaire (20 x 30 cm) de papier cuisson beurré. Mixer les noix et les amandes finement, puis les mélanger avec le chocolat noir préalablement râpé grossièrement et la cannelle.
Faire fondre le beurre et en badigeonner 3 feuilles de pâte filo, les déposer au fond du plat, recouvrir du tiers de préparation au chocolat. Recommencer l'opération deux fois et terminer par les 3 feuilles de pâte filo restantes. À l'aide d'un couteau pointu, faire des incisions décoratives sur le dessus de la pâte.
Cuire 40 à 45 mn jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante.
Mélanger le zeste en filaments et le jus de la demi-orange avec le miel et l'ouzo. Porter le tout à ébullition, mélanger. Verser bien chaud en filet sur le baklava. Laisser refroidir dans le moule.
Servir coupé en carrés ou en losanges.



Petites mousses cuites

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**
CUISSON : **15 MN**

■ **120 g de chocolat noir pâtissier** ■ **1 barquette de physalis (amour-en-cage)** ■ **2 gros œufs** ■ **1/2 orange non traitée** ■ **30 g de sucre en poudre** ■ **20 g de beurre + pour les moules** ■ **1 c. à café de Maïzena** ■ **sucre glace.**

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter hors du feu le beurre et le zeste finement râpé de la demi-orange. Laisser un peu refroidir, puis incorporer les jaunes d'œufs un à un et la Maïzena.
Fouetter les blancs en neige ferme, ajouter le sucre sans cesser de battre. Incorporer délicatement à la préparation au chocolat.
Beurrer des petits moules à flan, déposer un fruit dans le fond de chaque moule, remplir de mousse et réfrigérer 2 h.
Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Enfourner 10 mn, saupoudrer de sucre glace et déguster aussitôt.

Le fruit caché…
Au fil des saisons, vous pouvez changer le fruit caché dans la mousse, pensez aux framboises ou aux mûres. Pour des adultes, vous pouvez dissimuler un fruit à l'eau-de-vie : cerise, raisin ou mirabelle…





Makis bretons

POUR **18 PIÈCES ENVIRON**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **5 MN** RÉFRIGÉRATION : **2 H**

■ **6 crêpes maison ou du commerce** ■ **100 g de chocolat noir pâtissier** ■ **15 cl de crème liquide** ■ **2 œufs** ■ **200 g de sucre** ■ **100 g de beurre** ■ **fleur de sel.**

Faire fondre le chocolat avec la crème à feu doux. Laisser refroidir. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, incorporer les jaunes au chocolat et monter les blancs en neige. Incorporer les blancs à la préparation en soulevant délicatement. Réserver 2 h au frais.
Faire un caramel doré en faisant chauffer le sucre sans remuer jusqu'à ce qu'il colore. Incorporer le beurre en dés en faisant attention aux projections. Mélanger à feu doux en un caramel uniforme, ajouter 2 pincées de fleur de sel. Laisser refroidir.
Étaler la préparation au chocolat réfrigérée sur les crêpes, les rouler et les couper en tronçons. Dresser sur un plat de service et les napper de caramel.
Servir les makis accompagnés du reste de caramel à part.

Bouchées de macadamia

POUR **12 PIÈCES**
PRÉPARATION : **10 MN**
CUISSON : **25 MN**

■ **200 g de sucre glace + pour la présentation** ■ **185 g de beurre + pour les moules si besoin** ■ **115 g de poudre d'amande** ■ **6 blancs d'œufs** ■ **75 g de noix de macadamia** ■ **70 g de farine** ■ **30 g de cacao.**

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le cacao. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils moussent, les mélanger avec le beurre fondu et refroidi, puis incorporer dans la première préparation.
Verser la pâte dans 12 petits moules, beurrés si besoin. Hacher grossièrement les noix de macadamia, en parsemer la préparation dans les moules.



Cuire 20 à 25 mn au four. Laisser tiédir avant de démouler et laisser complètement refroidir sur une grille.
Servir froid parsemé de sucre glace.



Orangettes au gingembre

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **40 MN**
REPOS : **UNE NUIT**

- **400 g de chocolat noir 70 %**
- **3 oranges non traitées**
- **30 g de racine de gingembre**
- **sucre en poudre**
- **2 c. à soupe de sucre cristallisé.**

Laver et sécher les oranges. Les peler à vif en gardant un peu de pulpe sur la peau pour la saveur. Réserver les oranges pelées pour une salade de fruits par exemple et découper l'écorce en fins bâtonnets. Les ébouillanter 2 mn trois fois de suite en jetant l'eau à chaque fois. Égoutter.

Peser les écorces, les mettre dans une casserole, recouvrir à moitié d'eau et ajouter le même poids en sucre ainsi que le gingembre coupé en bâtonnets.

Cuire à feu doux 20 à 30 mn jusqu'à ce que les écorces soient bien translucides. Les égoutter et les laisser sécher ainsi que les bâtonnets de gingembre sur une grille une nuit ou mieux 24 h à température ambiante.

Rouler le tout dans le sucre cristallisé. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis tremper les orangettes et le gingembre à moitié dans le chocolat. Laisser sécher.

Servir dans de petites caissettes ou offrir dans de jolies boîtes aux invités.



CADEAU GOURMAND FACILE À FAIRE !

Mendiants au chocolat blanc

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 10 MN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

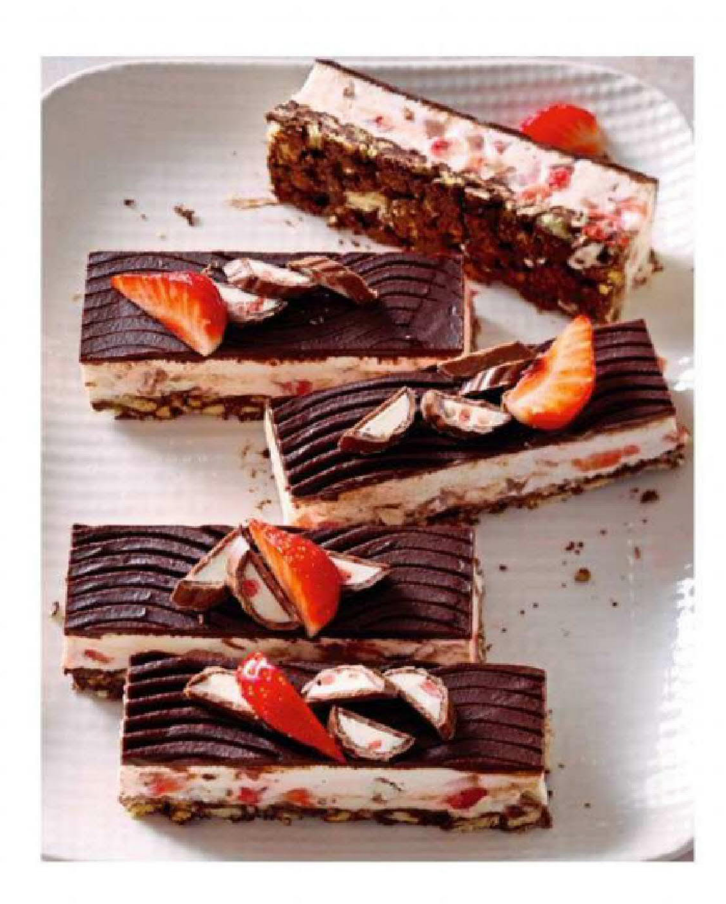
■ 200 g de chocolat blanc ■ 100 g de sucre ■ 100 g de noisettes mondées ■ 40 g de pistaches mondées non salées ■ 40 g d'oranges confites du commerce ou maison ***(voir recette des orangettes, page 35).***

Faire fondre le sucre dans une casserole sans le mélanger jusqu'à ce qu'il se transforme en caramel blond. Ajouter les noisettes dans le caramel en les enrobant bien, les prélever à l'aide d'une pince ou de deux fourchettes et les laisser sécher sur du papier cuisson.

Détailler les oranges confites en petits dés et hacher grossièrement les pistaches. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Former des petits disques de chocolat fondu sur une plaque recouverte de papier cuisson. Déposer aussitôt une noisette au centre et répartir les pistaches et les oranges confites. Laisser figer 2 h au frais.

Servir dans des coupelles ou offrir dans de jolies boîtes !



Barres moelleuses aux fraises

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H + 1 H**

■ 300 g de chocolat noir pâtissier ■ 200 g de biscuits (type petits-beurre ou Thé) ■ 375 g de fraises ■ 500 g de fromage frais (type Philadelphia) ■ 250 g de yaourt au lait entier ■ 150 g de sucre ■ 40 cl de crème liquide entière très froide ■ 12 barres au lait et au chocolat (type Kinder ou Balisto) ■ 5 feuilles de gélatine (10 g).

Émietter les biscuits. Faire fondre 150 g de chocolat et y mélanger les biscuits. Verser la préparation dans un cercle à pâtisserie (rectangulaire ou carré si possible) posé sur une planche. Réserver au frais.
Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Laver et équeuter les fraises, bien les sécher. En réserver quelques-unes pour la présentation et couper le reste en dés. Couper 8 barres en dés. Les mélanger avec les fraises, le fromage frais, le yaourt et le sucre. Faire chauffer la gélatine peu essorée à feu doux pour la dissoudre puis l'incorporer dans la préparation aux fraises. Monter 25 cl de crème en chantilly, l'incorporer également à la préparation.
Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie. Réfrigérer 4 h.
Porter le reste de crème à frémissements, la verser sur le reste de chocolat haché. Laisser 1 mn puis fouetter en commençant au centre et mélanger jusqu'à obtenir une ganache bien homogène. Laisser tiédir. Verser dans le cercle en faisant un motif ondulé sur le dessus avec une fourchette. Réfrigérer encore 1 h.
Couper les fraises réservées et les barres chocolatées restantes en morceaux. Décercler le gâteau et le couper en barres.
Servir décoré de fraises et de morceaux de barres au chocolat.

Biscuits à la cuillère framboise

POUR **18 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **20 MN**

■ 200 g de chocolat noir 70 % ■ 320 g de sucre glace ■ 185 g de farine ■ 150 g de sucre en poudre ■ 2 œufs + 4 blancs ■ 80 g de confiture à la framboise ■ 225 g de beurre ■ 1 c. à café d'huile de tournesol ou d'arachide ■ 3 c. à café d'extrait de vanille ■ sel.

Faire fondre 45 g de beurre. Tamiser la farine, 1 c. à soupe de sucre en poudre et une pincée de sel, réserver. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter au batteur électrique les œufs entiers et les blancs et le reste de sucre en poudre pour que la préparation triple de volume (7 à 8 mn). Incorporer 1 c. à café d'extrait de vanille et le mélange farine-sucre-sel en trois fois et le beurre fondu froid.
Déposer la pâte en 36 boudins de 7 ou 8 cm de long grâce à une poche à douille sur deux ou trois plaques recouvertes de papier cuisson. Les parsemer généreusement de 160 g de sucre glace.
Cuire 8 à 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés, fermes mais un peu spongieux en appuyant dessus. Laisser refroidir sur une grille. Faire fondre le chocolat au bain-marie, incorporer l'huile.
Fouetter au batteur électrique 10 mn environ le reste de beurre mou, de sucre glace et d'extrait de vanille jusqu'à obtenir une crème claire et mousseuse. Tartiner la moitié des biscuits de cette crème vanille et l'autre moitié de confiture à la framboise. Les réunir en sandwichs.
Verser le nappage au chocolat sur la moitié de chaque biscuit. Laisser durcir avant de servir.

Bien organisé
Les biscuits à la cuillère peuvent se conserver une semaine au frais dans une boîte hermétique.







Astuce de chef
Tracez au compas des cercles de 4 cm de diamètre en les espaçant bien sur les feuilles de papier cuisson. Retournez les feuilles et « remplissez » de pâte les espaces à l'intérieur des cercles, visibles en transparence.

Palets choco

POUR **18-20 BOUCHÉES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **20 MN (EN DEUX FOURNÉES)**

■ 400 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 œufs ■ 140 g de beurre ■ 125 g de sucre ■ 35 g de farine ■ 2 c. soupe de sucre glace ■ 1 c. à café d'extrait de vanille.

Faire fondre 40 g de beurre et 200 g de chocolat au bain-marie. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter les œufs, le sucre et l'extrait de vanille au batteur électrique 10 mn jusqu'à obtenir une crème. Incorporer la farine, puis le mélange chocolat-beurre. Laisser reposer 10 mn.
Verser la préparation dans une poche à douille ou à défaut dans un sac congélation coupé à un angle et déposer délicatement une quarantaine de disques de pâte d'environ 4 cm de diamètre en les espaçant bien sur plusieurs plaques recouvertes de papier cuisson.
Cuire 8 mn au four jusqu'à ce que la surface commence à craqueler. Laisser refroidir sur une grille.
Faire fondre le reste de beurre et de chocolat au bain-marie. Incorporer le sucre glace, puis laisser refroidir à température ambiante. Mélanger vivement à la cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et tartinable.
Tartiner la moitié des biscuits de pâte de chocolat, les « coller » avec les biscuits restants et servir aussitôt.

Chounounours

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **15 MN**

■ 6 nounours à la guimauve ■ 15 cl de crème liquide ■ 75 g de farine ■ 2 œufs ■ 40 g de beurre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1 c. à café de sucre en poudre ■ 1 c. à café de cacao amer en poudre ■ sel.

Verser 10 cl d'eau dans une casserole, ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et une pincée de sel, amener à ébullition. Verser la farine d'un seul coup et mélanger énergiquement pour obtenir une boule de pâte sèche qui se détache des parois. Laisser un peu refroidir, puis incorporer les œufs un à un et le cacao, en mélangeant énergiquement pour obtenir une pâte souple et élastique. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
Transvaser la pâte dans une poche à douille. Déposer 12 petits tas de pâte bien espacés, sur une plaque tapissée de papier cuisson.
Cuire 15 mn. Laisser refroidir les petits choux sur une grille.
Fouetter la crème bien froide en chantilly, ajouter le sucre vanillé et transvaser dans une poche à douille cannelée. Couper les nounours en petits dés. Couper en 2 chaque chou et les garnir de nounours, couvrir de chantilly, poser les chapeaux.
Servir aussitôt éventuellement accompagné d'autres nounours.

Le bon outil
Pour couper facilement et proprement les choux en deux, utilisez des petits ciseaux pointus.





Rocailles gourmandes

POUR **20 PIÈCES**
PRÉPARATION : **20 MN**
RÉFRIGÉRATION : **40 MN**

- **500 g de chocolat pâtissier noir ou au lait**
- **150 g de marshmallows roses et blancs**
- **100 g de cerises confites**
- **100 g de pistaches décortiquées et non salées**
- **50 g de noix de coco râpée**
- **huile pour le plat.**

Tapisser un plat rectangulaire de papier cuisson huilé ou de film alimentaire. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Couper les marshmallows et les cerises confites en dés, les mélanger avec les pistaches, la noix de coco et le chocolat fondu.

Verser la préparation dans le plat et réfrigérer 40 à 45 mn jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

Servir coupé en carrés à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude.

In English dans le texte ! En Irlande, en Angleterre ou aux USA, cette recette est connue sous le nom de *Rocky Road,* c'est-à-dire « route rocailleuse » rappelant sa texture !

Douceurs pralinées

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION **20 MN**
CUISSON : **20 MN**

- **220 g de chocolat noir pâtissier**
- **115 g de beurre**
- **3 œufs**
- **100 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **60 g de pralin**
- **2 c. à soupe de crème liquide**
- **sucres de couleur.**

Faire fondre 150 g de chocolat avec 100 g de beurre au bain-marie jusqu'à obtenir une crème lisse. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Battre les œufs avec le sucre 2 mn, puis incorporer la farine, le pralin et le mélange beurre-chocolat. Verser la pâte dans des caissettes en papier placées dans des petits moules à muffins (ou à défaut les doubler pour qu'elles soient plus rigides).

Cuire 15 à 20 mn au four selon la taille des moules. Laisser refroidir dans les caissettes sur une grille.

Râper le reste de chocolat, le faire fondre avec la crème et le reste de beurre à feu doux jusqu'à obtenir une préparation lisse. En napper les gâteaux, laisser figer à température ambiante.

Servir sur un plateau ou un serviteur, décoré de sucres de couleur.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; A. BENSON/BAUER SYNDICATION ; R.SHAW/BAUER SYNDICATION ; SUCRE SALÉ/STOCKFOOD

Choux blancs aux pépites

POUR **10 OU 12 CHOUX**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **5 MN**

■ 10 ou 12 choux maison *(voir recette de la pâte à choux, page 32)* ■ 120 g de chocolat blanc ■ 20 cl de crème liquide ■ 150 g de mascarpone ■ 50 g de chocolat noir pâtissier ■ 100 g de pâte à sucre ■ 1 c. à café d'eau.

Placer le fouet, la crème, le mascarpone et un bol au réfrigérateur. Râper 20 g de chocolat noir à la râpe à gros trous. Faire des copeaux avec le reste de chocolat noir, réserver. Faire fondre 70 g de chocolat blanc au bain-marie. Laisser tiédir. Monter la crème en chantilly, ajouter le mascarpone, le chocolat blanc et le chocolat noir râpé.
Faire chauffer la pâte à sucre dans une petite casserole à feu doux avec 1 c. à soupe d'eau. Faire fondre le reste de chocolat blanc au bain-marie, puis l'incorporer à la pâte à sucre en fouettant pour lisser ce glaçage.
Couper les choux en deux, tremper les chapeaux dans le glaçage au chocolat blanc, puis garnir les choux de la crème au mascarpone.
Servir parsemé des copeaux de chocolat noir réservés.





Petits marbrés surprise

POUR **12 À 15 MINI-BOUCHÉES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **20 MN**

■ 225 g de farine ■ 125 g de beurre + pour les moules ■ 100 g de sucre en poudre ■ 3 œufs ■ 80 g de nougat tendre (ou de touron nature ou de halva) ■ 20 g de cacao amer en poudre ■ 1 sachet de sucre vanillé.

Couper le nougat en 12 ou 15 carrés réguliers. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Faire fondre le beurre, le fouetter avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les jaunes d'œufs et la farine tamisée. Diviser la pâte en 2 parts égales, ajouter le cacao à une moitié de pâte. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, les diviser en 2 parts et les incorporer dans les 2 pâtes.
Déposer un carré de nougat dans le fond de 12 ou 15 mini-moules beurrés, répartir la pâte vanillée, puis la pâte cacaotée.
Cuire au four 20 mn, démouler et laisser refroidir sur une grille.
Servir coupé en deux ou laisser la surprise aux invités.

Touron et halva
Le touron est un nougat italien et espagnol. Le halva est une sorte de nougat turque à base de crème de sésame et de pistaches. Toutes ces préparations différentes en goût sont possibles pour cette recette et donneront aux gâteaux des saveurs très originales.

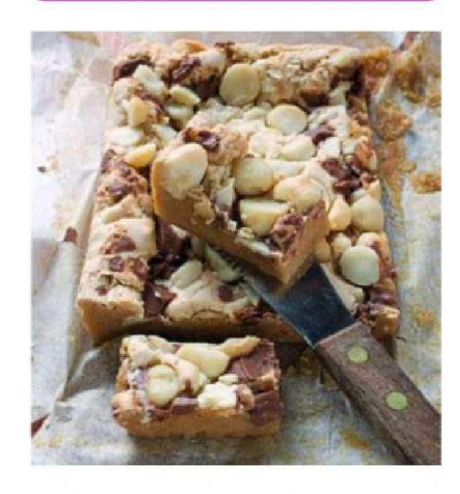
Fondant aux noix de macadamia

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **55 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H**

■ 230 g de chocolat au lait ■ 100 g de chocolat blanc ■ 130 g de beurre mou ■ 400 g de crème de marrons vanillée ■ 3 œufs ■ 80 g de noix de macadamia (ou à défaut amande, noisette, mélange de fruits secs) ■ 1 c. à soupe bombée de Maïzena.

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Faire fondre 130 g de chocolat au lait au bain-marie, puis incorporer le beurre. Verser sur la crème de marrons, bien mélanger. Incorporer les œufs un à un dans la préparation, puis la Maïzena. Verser dans un moule à manqué tapissé de papier cuisson.
Cuire 40 mn au four. Hacher grossièrement le chocolat au lait restant et le chocolat blanc ainsi que les noix de macadamia.
Sortir le gâteau du four et répartir dessus, d'abord le chocolat au lait, puis le chocolat blanc et enfin les noix. Cuire encore 10 mn, puis laisser refroidir avant de démouler. Réfrigérer 4 h.
Servir coupé en petits rectangles ou en losanges.

Un peu de patience…
Ce gâteau sera encore meilleur si vous le préparez la veille. Laissez-le refroidir à température ambiante, puis enveloppez-le dans un film alimentaire et réfrigérez-le une nuit. Pensez à le sortir 30 mn avant de servir.





Verrines ardéchoises

POUR **6 VERRINES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **2 MN**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 300 g de crème de marrons ■ 35 cl de crème liquide entière ■ 150 g de brownie au chocolat maison ou du commerce ■ 60 g d'amandes (ou plus festifs de brisures de marrons).

Hacher le chocolat. Porter 15 cl de crème liquide à frémissements, mettre le reste au congélateur. Verser la crème très chaude sur le chocolat, attendre 1 mn, puis fouetter en commençant au centre du saladier jusqu'à obtenir une ganache. Laisser refroidir.

Verser la crème de marrons dans un saladier et la fouetter pour l'assouplir. Sortir la crème très froide du congélateur et la fouetter au batteur électrique pour obtenir une chantilly. L'incorporer délicatement à la crème de marrons.

Émietter le brownie, le répartir au fond des verrines, recouvrir de ganache au chocolat, puis de chantilly aux marrons. Hacher les amandes et en parsemer la surface des verrines.

Servir aussitôt ou réserver un peu au frais.

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD

Muffins au chocolat et aux noix

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**
CUISSON : **25 MN**

■ 250 g de chocolat noir pâtissier ■ 150 g de sucre ■ 130 g de farine ■ 100 g de beurre mou ■ 3 gros œufs ■ 10 cl de crème liquide ■ 30 g de cerneaux de noix ■ 1 c. à café d'huile de noix ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 6 bonbons au chocolat (type Maltesers).

Hacher 100 g de chocolat, verser dessus la crème chaude et l'huile de noix. Attendre 1 mn, puis fouetter en commençant par le centre. Mélanger, laisser refroidir et réfrigérer cette ganache 3 h.

Faire fondre le chocolat restant au bain-marie. Incorporer le beurre mou, mélanger pour obtenir une texture bien lisse. Hacher les cerneaux de noix. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Fouetter les œufs entiers avec le sucre, ajouter le chocolat fondu, puis incorporer la farine, la levure et les noix hachées. Répartir la pâte dans des caissettes en papier. Enfourner 20 mn.

Fouetter la ganache au chocolat au batteur électrique comme une chantilly, puis en surmonter les muffins refroidis. Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

Servir décoré d'un bonbon au chocolat et d'un morceau de paille.



Présentation plus raffinée…
Plongez des cerneaux de noix dans du chocolat fondu, retirez-les à la fourchette et laissez-les durcir sur du papier cuisson. Déposez-les sur la ganache au dernier moment.



Croquante tour Eiffel !

POUR **35 BISCUITS ENVIRON**
PRÉPARATION : **20 MN**
RÉFRIGÉRATION : **30 MN**
CUISSON : **25 MN (EN DEUX FOURNÉES)**

■ 150 g de chocolat noir ■ 175 g de farine + pour le plan de travail ■ 125 g de beurre mou ■ 50 g de sucre ■ 1 c. à café d'huile.

Fouetter le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, puis incorporer la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse. Réfrigérer 30 mn.
Étaler la pâte sur 3 ou 4 mn d'épaisseur sur le plan de travail fariné. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Y découper 35 tours Eiffel à l'aide d'un emporte-pièce ou à défaut d'un couteau et d'un modèle découpé dans du carton. Réétaler les chutes de pâte. Déposer les formes au fur et à mesure sur les plaques et les grilles du four recouvertes de papier cuisson.
Cuire 8 à 10 mn au four. Faire fondre le chocolat au bain-marie, incorporer l'huile et verser dans un petit cône fait avec du papier cuisson, couper le bout et dessiner des stries sur les tours Eiffel.
Laisser sécher à température ambiante avant de servir.

Carrés triple gourmandise

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**
CUISSON : **15 MN**

■ 200 g de chocolat au lait pâtissier ■ 250 g de sablés au chocolat ■ 250 g de beurre ■ 120 g de sucre en poudre ■ 300 g de lait concentré sucré (1 gros tube) ■ 40 g d'amandes mondées ■ sel.

Hacher les amandes. Émietter les petits sablés, les déposer dans le bol, ajouter 125 g de beurre ramolli et les amandes. Pétrir à la main ou à l'aide d'un robot électrique jusqu'à obtenir une pâte souple. En garnir un moule carré tapissé de papier cuisson en une couche régulière, tasser et réfrigérer au moins 2 h.
Verser le lait concentré dans une casserole, ajouter le sucre et le beurre restant et une pincée de sel. Chauffer doucement en mélangeant. Laisser bouillir jusqu'à ce que la préparation colore en caramel blond. Verser sur la couche de sablés et laisser refroidir.
Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie, en napper le tout, égaliser à la spatule. Laisser refroidir à température ambiante.
Servir démoulé et coupé en petits carrés.

Plus esthétique…
Vous pouvez réaliser un effet marbré en remplaçant la moitié du chocolat au lait par du noir et couler les 2 chocolats en même temps. En égalisant à la spatule, l'effet est garanti…





Truffes en habits de fête

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **2 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**

■ 300 g de chocolat noir pâtissier ■ 25 cl de crème liquide ■ 40 g de beurre ■ 200 g d'enrobage de couleurs et de textures différentes : sucre glace, cacao, noisettes et pistaches en poudre, sucres colorés, graines de pavot, de sésame, mini-billes argentées…

Hacher le chocolat. Porter la crème à frémissements, la verser sur le chocolat, attendre 1 mn puis fouetter en commençant par le centre jusqu'à obtenir une ganache bien homogène. Couper le beurre en dés et l'incorporer à la ganache. L'étaler sur une plaque sur une épaisseur d'environ 2 cm. Couvrir et réfrigérer 2 h.
Placer tous les enrobages dans des récipients séparés. Prélever un peu de ganache, former une boule et la rouler dans un des enrobages. Réserver dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.
Servir dans des coupelles ou offrir dans de jolies boîtes.



Coussinets à la mousse

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H 30**
CUISSON : **20 MN**

■ 100 g de chocolat au lait pâtissier ■ 50 g de chocolat noir pâtissier ■ 1 bloc (220-250 g) de pâte feuilletée ■ 2 gros œufs ■ 20 g de beurre mou ■ 3 c. à soupe de crème liquide ■ 1 c. à soupe bombée de sucre glace ■ 1 pincée de cannelle en poudre.

Hacher les chocolats, porter la crème à frémissements et la verser sur les chocolats. Attendre 1 mn, puis fouetter en commençant par le centre, puis ajouter le beurre et la cannelle. Mélanger pour bien lisser la préparation, puis ajouter les jaunes d'œufs un à un. Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation aux chocolats, couvrir et réfrigérer au moins 3 h.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 1 cm. Découper des carrés de 6 cm de côté, les poser sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson et réfrigérer 30 mn. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Saupoudrer les carrés de pâte d'une couche épaisse de sucre glace et enfourner 15 à 18 mn. Laisser refroidir sur une grille, puis les fendre délicatement en deux dans l'épaisseur.

Transvaser la mousse dans une poche à douille, en garnir les bases des petits feuilletés. Chapeauter des autres carrés, saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir aussitôt.

Pour un résultat optimal…
La mousse doit être très froide et les feuilletés très croustillants, donc préparez la mousse la veille et les feuilletés le jour même et garnissez-les au dernier moment.



Glace sur mesure
Quitte à faire votre glace maison, agrémentez-la de pépites de chocolat, de noisettes, de dés de fraises Tagada…

Glace au cacao en coque

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **10 MN**
CONGÉLATION : **1 NUIT + 5 MN**
CUISSON : **5 MN**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 15 cl de crème liquide ■ 8 cornets à glace à fond plat ou en coupe ■ 3 c. à soupe d'amandes mondées.
Glace au cacao maison :
■ 40 cl de crème liquide entière
■ 150 g de lait concentré sucré
■ 2 c. à soupe de cacao amer.

La veille
Faire la glace au cacao : mélanger le cacao amer et le lait concentré. Monter la crème très froide en chantilly bien ferme. L'incorporer délicatement à la préparation au cacao. Réserver une nuit au congélateur.

Le jour même
Hacher le chocolat. Porter la crème à frémissements, verser sur le chocolat. Attendre 1 mn, puis fouetter doucement en partant du centre jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène. Laisser refroidir à température ambiante. Mixer les amandes.
Faire 6 boules de glace, les déposer sur les cornets plats ou dans les coupelles. Verser doucement la ganache sur les boules de glace, parsemer d'amandes hachées. Remettre 5 mn au congélateur juste pour figer plus vite le chocolat.
Servir aussitôt.





Valeur unitaire : 329,99 €



éco geste
économie d'énergie
-20%

SANS
Bisphénol A

Cha Dao, la première théière avec infusion automatique 100% intégrée

6 types de thé préréglés (vert, noir, sombre, fumé, infusion + 1 personnalisable), 4 forces de thé (léger, médium, soutenu + 1 personnalisable), Cha Dao accompagne les dégustations exigeantes. Choisissez votre type de thé et laissez-vous guider, elle vous dévoilera tout son savoir-faire. Admirez la descente automatique du panier puis sa remontée dès la parfaite infusion. Cha Dao, c'est la juste température et le juste temps pour permettre à chaque thé de libérer pleinement ses arômes !

Température d'infusion personnalisable de 50 à 100 °C par palier de 5°. Panier : chauffe / descente / infusion / remontée et signal prêt. Affichage de la progression de la température. Verseuse en verre trempé Shott DURAN®. Panier à thé et filtre antidépôt en inox massif. Socle et base en inox satiné. Puissance 2000 W. Garantie 2 ans pièces et main-d'œuvre.

www.riviera-et-bar.fr

Marque française experte dans l'art culinaire depuis près de 50 ans, Riviera & Bar anticipe les tendances et donne vie à des produits qui font réellement la différence.

POUR JOUER AVEC MAXI CUISINE, C'EST FACILE !

par téléphone

0 892 681 107 Service 0,50 €/min + prix appel

Jeu gratuit sans obligation d'achat. Règlement complet disponible sur www.maximag.fr/reglement. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. En dotation dans le cadre de ce jeu concours : 3 théières Cha Dao (valeur unitaire : 329,99 € + 0,16 € d'éco-part.). Photos non contractuelles. Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑ ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑. Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : servicepromo@bauermedia.fr.

ou envoyez fete par SMS au 74400



Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).

Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !

Nouvelles tablettes ? carrément bonnes !

La tablette sort de l'ordinaire et devient parfois si jolie qu'elle peut s'offrir avec plaisir !



Version coffret

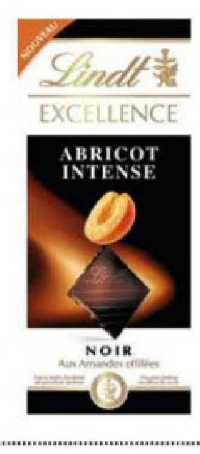
Voilà un cadeau gourmand pour les amoureux de la capitale ! De belles illustrations signées Fabienne Legrand et surtout de délicieuses tablettes aux fruits secs et fruits confits.

Michel Cluizel : 20,90 € le coffret Pause chocolat à Paris.

Mariage inédit

Beaucoup de fruits sont associés au chocolat… Là, l'abricot est étonnant et très original.

Lindt : 1,99 € la tablette de 100 g.





Tout cassé !

Ces bouts de tablettes ne manquent pas d'humour... ni de gourmandise !

Belvas chez Naturalia : de 4,49 € à 4, 99 € le sachet de 120 g.



Duo de choc

Cet accord chocolat-citron vert est très à la mode en ce moment et très bien réussi dans cette tablette bio et commerce équitable en plus !

Bonneterre : 3,11 € la tablette de 85 g.

Clin d'œil

Du chocolat pétillant pour la Champenoise et un peu de pain d'épice pour l'Alsacienne… À offrir aux natifs de la région !

Monbana : 4,10 € les tablettes de 85 g.





Mendiants en tablettes

L'avantage avec ces tablettes, c'est que chaque carré est bien garni… Pas de jaloux !

Le Comptoir de Mathilde : 15,90 € les tablettes-mendiants de 240 g.

Deux en un !

Cette tablette allie le fondant du chocolat au lait et le croustillant des éclats de feuillantine.

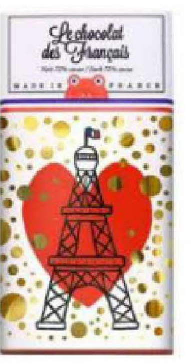
Leonidas : 1,50 €, la tablette de 50 g.



Dites-le avec des chocolats !

Des tablettes avec de gourmandes incrustations d'amandes, de noisettes, de cranberries… le tout en bouquet : à offrir aux gourmands romantiques !

Atelier du Chocolat : 16,90 € le bouquet de 250 g, 22,90 € les 350 g et 29,80 € les 470 g.



Paris en fête

Si vous passez Noël ou le réveillon du jour de l'An à Paris, cette tablette est faite pour vous ! En plus, c'est du chocolat noir à 72 % de cacao !

Le chocolat des Français : 5,70 € la tablette de 90 g.

100 % Pérou…

… pour le chocolat mais aussi pour le café utilisé pour le fourrage moka ! Délicieux !

Alter Éco : 2,85 € la tablette de 85 g.

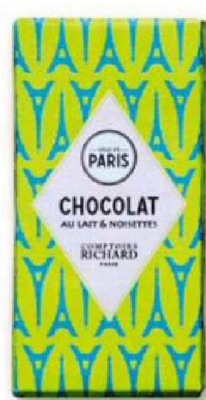


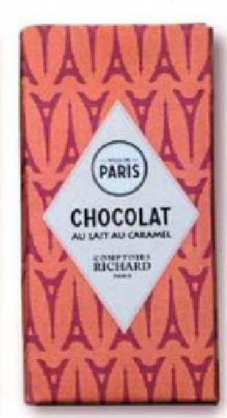
Mini ou maxi ?

Deux tailles, chocolat noir ou au lait, nature ou même avec des céréales ! Mais elles sont toutes un bel hommage à la grande dame de Paris : la tour Eiffel !

Comptoirs Richard : 2,40 € la tablette de 30 g ou 4,60 € la tablette de 100 g.







Fruité

Une gamme tout aussi coloré que fruité … Le fruit de la Passion est à croquer !

Côte d'Or : 2,69 € la tablette de 130 g.





Beau blond

Le chocolat blond est enfin en supermarchés. Avec des inclusions de noisettes et d'amandes entières et torréfiées, c'est vraiment bon.

Nestlé, les recettes de l'Atelier : 3,75 € la tablette de 195 g.

La famille s'agrandit

Deux nouvelles références – la n° 9 « chocolat au lait avec gianduja noisettes et crêpes dentelle » et la n° 10 « chocolat ambré-chocolat blanc caramélisé – et des paquets toujours aussi graphiques !

Jeff de Bruges : 3,75 € la tablette de 80 g.



Adresses page 106

LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

PHOTOS PRESSE

Le kumquat

La bergamote

Du nouveau côté agrumes !

De l'acidité à l'amertume en passant par le sucré, les agrumes dévoilent une palette aromatique et olfactive impressionnante.

Autrefois, nos anciens dégustaient l'orange à Noël, un fruit exceptionnel de par sa rareté. Désormais les agrumes ne se limitent plus au citron, au pamplemousse et à l'orange. Depuis une dizaine d'années, nous voyons apparaître des petits nouveaux : yuzu, citron perle, main de Bouddha... S'ils restent difficiles à trouver sur nos étals, à l'exception du kumquat, ces agrumes offrent un terrain de jeu inépuisable pour les chefs.

Venus d'ailleurs

Originaires d'Asie du Sud-Est, les agrumes se sont implantés sur le bassin méditerranéen par la route de la Soie. Ces fruits se plaisent dans des climats subtropicaux, ainsi on les cultive au Brésil, aux États-Unis et en Chine. En Europe, les agrumes poussent dans les pays méditerranéens et les trois quarts de ceux que l'on consomme en France viennent d'Espagne. Selon les variétés et leur situation géographique, les fruits mûrissent de novembre à avril. En cuisine, si vous utilisez l'écorce, optez pour des agrumes issus de l'agriculture biologique ou non traités après récolte.

La main de Bouddha

Venu de l'Himalaya, ce drôle de fruit tentaculaire fait partie de la famille des cédrats. Dépourvu de pulpe, on utilise en cuisine son zeste au parfum citronné-orangé très doux. Nommée ainsi en raison de sa forme, la main de Bouddha est offerte dans les pratiques bouddhistes mais aussi en porte-bonheur au nouvel an chinois. Saison : de novembre à décembre.

Le kumquat

Cette espèce d'agrume est reconnaissable à sa petite taille, à sa forme ovoïde et à son écorce de couleur jaune orangé. Venu de Chine, cet agrume a été introduit en Europe, puis aux États-Unis. S'il est délicieux à croquer cru avec la peau, on peut aussi le confire ou confectionner de délicieuses marmelades. Son autre nom est l'agrume d'or. Les amateurs de sucré-salé le servent en accompagnement de viande, confits dans un tajine par exemple ou en compotée avec un magret de canard pour changer de l'orange. Saison : de novembre à mars.

Le yuzu

De couleur verte à jaune, ce citron d'Asie (Chine et Japon) ressemble à un petit pamplemousse. Son goût particulier oscille entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine. Son acidité est bien marquée. Dans la cuisine japonaise, on utilise le zeste en condiment et le jus en assaisonnement ou en marinade de crustacés ou de poissons. Les maîtres chocolatiers adorent l'incorporer dans leurs créations, à l'instar de Pierre Hermé ou encore d'Henri Leroux avec sa célèbre tablette de chocolat yuzu et thé matcha. Saison : de novembre à décembre.

Le combava





La main de Bouddha

Le citron perle

La bergamote

Ce fruit, aux arômes subtils entre l'acidité et l'amertume, ressemble à une grosse orange à la peau vert jaune, lisse parfois rugueuse. La bergamote pousse dans des régions au climat tempéré comme l'Asie du Sud-Est ou le bassin méditerranéen. Son écorce est puissante, elle est utilisée pour parfumer le célèbre thé anglais Earl Grey. Son essence entre aussi dans la confection d'une confiserie les « bergamotes », typique de la ville de Nancy. On trouve de l'essence de bergamote dans certains commerces, on peut glisser quelques gouttes dans une pâte à financiers ou presser son jus sur les poissons ou des crustacés. Saison : de novembre à février.

Le citron perle

Ce petit citron allongé ressemble à un cornichon. Il pousse généralement dans les forêts tropicales de la côte est de l'Australie. On trouve différentes sortes de ce citron, l'écorce pouvant aller du pourpre au noir en passant par le jaune et le vert. Sa chair renferme des petites perles qui éclatent en bouche libérant un jus citronné et même parfois, selon les variétés, des arômes d'aneth et de pamplemousse. Sur nos étals, il est assez rare et son prix prohibitif en fait un produit de luxe. Il se marie très bien à la chair fine des poissons, on peut le parsemer en petites touches sur un tartare de saumon ou un carpaccio de bar par exemple. Saison : de décembre à avril.

Le combava

Ce fruit vert à l'aspect proche du cédrat possède un arôme très intense de citronnelle. Il est particulièrement apprécié en Inde ou en Thaïlande. À la Réunion, le combava aromatise une célèbre sauce tomate appelée rougail. On peut aussi râper son zeste pour ajouter une touche d'originalité à une mousse de chocolat blanc, par exemple. Saison : d'octobre à novembre (ou toute l'année pour ceux cultivés en serre).

Le yuzu

Rencontre avec des « collectionneurs » d'agrumes

Michel et Bénédicte Bachès, agrumiculteurs d'exception

D'où vous est venue cette passion pour les agrumes ?

Michel BACHES. Le mas Bachès à Eus (Pyrénées-Orientales) était à mon père. Il y cultivait pêches, poires, abricots… et, enfant, je l'aidais. Après avoir appris le métier de pépiniériste, en 1982, j'ai repris l'exploitation familiale et après avoir expérimenté un tas de cultures (cactus, oliviers, cyprès…), nous avons décidé avec Bénédicte de nous concentrer sur la grande famille des agrumes, un champ de possibles inépuisable. »

Quelles variétés extraordinaires habitent vos serres ?

Bénédicte BACHES. Notre cheval de bataille, c'est la diversité ! Nous cultivons entre 800 et 1 000 variétés d'agrumes différentes. À vrai dire, nous avons cessé de compter ! Citron orangé pâle, orangé foncé, rose, jaune, vert, pamplemousses géants, tangelo (un hybride de mandarine et de pomélo), limequat (un hybride du kumquat et du limettier)… Grâce aux greffages, nous créons de nouvelles variétés. Ainsi poussent dans notre vaste jardin des agrumes que l'on ne trouve nulle part ailleurs comme ce citron que nous avons baptisé « Gilou » bicolore et orange à l'intérieur ou encore le citrange « Benton » aux étranges fruits chimériques.

Outre la culture de ces agrumes, c'est l'histoire de ceux-ci qui vous intéresse…

Bénédicte BACHES. Nous voyageons à travers le monde pour découvrir les origines des agrumes. Ce qui nous passionne, c'est de savoir comment l'homme a « compagnonné » avec l'agrume. À ce titre, l'histoire de la clémentine est magnifique ! Dans un orphelinat en Algérie au XXe siècle, se trouvaient un verger d'oranges douces et un verger de mandarines pleines de pépins. Or les enfants ne prenaient les fruits que sur un seul arbre. Leur responsable, le père Clément, découvre alors que l'arbre porte des mandarines sans pépins : la première clémentine était née grâce à une hybridation naturelle par les abeilles.

Le zeste et la pulpe sont souvent utilisés en cuisine, tout se mange-t-il dans l'agrume ?

Michel BACHES. On s'est mis à croquer les peaux, les fleurs, les feuilles mais aussi l'albédo (la partie blanche entre l'écorce et la pulpe). Les chefs osent des associations étonnantes à l'image de William Ledeuil. Ainsi la main de Bouddha accompagne un rouget, le kumquat se marie à merveille avec le foie gras et le calamondin (hybride kumquat-mandarine) réveille un morceau de bœuf confit.

PHOTOS FOTOLIA, SUCRÉ SALÉ, SHUTTERSTOCK

20 idées avec la sauce chocolat

Toute simple à faire, elle peut s'enrichir selon vos envies !

La classique

■ Porter 15 cl de lait et 15 cl de crème à ébullition et verser le tout sur 150 g de chocolat.

La fraise

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à café d'extrait de fraise (ou à défaut de sirop de fraise) ou pour une version alcoolisée de liqueur de fraise.

La noisette

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à soupe d'huile de noisette pour la saveur et la brillance !

L'amandine

■ Ajouter à la recette classique 2 c. à soupe d'amandes mondées grossièrement concassées.

La « sans lait »

■ Faire fondre 100 g de chocolat noir 70 % dans 20 cl d'eau.
■ Puis incorporer au fouet 10 g de fécule de maïs.

La mentholée

■ Faire infuser une dizaine de feuilles de menthe 20 mn dans le mélange lait-crème chaud.
■ Puis verser sur le chocolat en filtrant pour récupérer les feuilles.

La Nutella

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à soupe de Nutella en mélangeant bien pour faire fondre la pâte à tartiner.

La pain d'épice

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à café bombée d'épices pour pain d'épice.

La pralinée

■ Remplacer le chocolat noir par du chocolat praliné pâtissier.

La pistache

■ Ajouter à la recette classique 2 c. à soupe de pistaches non salées grossièrement concassées et 1 goutte d'extrait d'amande amère.

La coco

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à café d'extrait de noix de coco et 1 c. à soupe de copeaux de noix de coco.

La Martiniquaise

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à soupe de rhum.

La café

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à café de kalhúa, une liqueur de café, ou pour une version sans alcool d'extrait de café.

La citron vert

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à soupe de jus de citron vert et son zeste râpé.

La marron glacé

■ Ajouter à la recette classique 1 c. à soupe de crème de marron en mélangeant bien pour faire fondre la crème de marron.
■ Ajouter éventuellement quelques brisures de marrons pour encore plus de gourmandise.

La Tagada

■ Ajouter à la recette classique une dizaine de fraises Tagada coupées en tout petits dés.
■ Très bon aussi avec des dés de guimauve.

La Carambar

■ Faire fondre dans le lait et la crème 3 Carambar coupés en morceaux avant de verser le tout sur le chocolat.

La pimentée

■ Ajouter à la recette classique 1 ou 2 pincées de piment fort en poudre ou quelques gouttes de Tabasco pour accompagner une viande blanche !

La poire

■ Couper 2 demi-poires au sirop en tout petits dés et les incorporer à la sauce au chocolat.

La banane

■ Écraser une banane bien mûre à la fourchette et l'incorporer à la sauce au chocolat.



PHOTOS FOTOLIA



LA SAVEUR
EST À L'INTÉRIEUR
Del Monte
Quality
COCKTAIL DE FRUITS
AU SIROP LEGER
PÊCHES
DEMI-FRUITS
EN JUS
Sans sucres ajoutés
ANANAS
EN TRANCHES
AU JUS
POIRES DEMI-FRUITS
HALVE PEREN
AU JUS - OP SAP
delmonteeurope.fr



20 idées avec la pâte à tartiner

Ne limitez pas la pâte à tartiner aux seules tranches de pain ! Cuisinez-la !

La recette maison

- Faire fondre 100 g de chocolat pâtissier et le mélanger avec 100 g de margarine, 200 g de lait concentré sucré et 30 g de poudre de noisette.
- Conserver 1 semaine au frais dans un pot à confiture.

En bonbons
- Tartiner des bandes de feuilles de brick de pâte à tartiner, poser un caramel mou ou un morceau de Carambar et replier en papillotes.
- Badigeonner de beurre et cuire 8 à 10 mn au four préchauffé à 180 °C.

En brownies
- Remplacer le chocolat fondu par de la pâte à tartiner dans une pâte à brownies.

En milk-shake
- Mixer 50 g de pâte à tartiner avec 25 cl de lait, deux boules de glace vanille et des glaçons. Servir dans 2 grands verres avec des pailles.

En mousse
- Mélanger 50 g de pâte à tartiner avec 50 g de mascarpone et servir en dômes dans des coupes, le tout entouré de fruits.

En bûche
- Tartiner un biscuit roulé de pâte à tartiner, parsemer de morceaux d'orange pelés à vif, de zestes et de noisettes concassées.
- Rouler le tout et saupoudrer de cacao.

En fondue
- Chauffer au bain-marie un pot de pâte à tartiner avec 3 c. à soupe de lait.
- Servir avec des brochettes de fruits.

En soufflés express
- Faire tiédir 200 g de pâte à tartiner, la mélanger avec 4 jaunes d'œufs, puis incorporer les 4 blancs montés en neige ferme.
- Verser dans 4 ramequins beurrés et sucrés et cuire 15 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7).

En gâteau tortue
- Étaler de la pâte à tartiner sur un biscuit roulé, le rouler et le couper en rondelles régulières.
- Les disposer dans un saladier, côté coupé contre la paroi, remplir de plusieurs couches de glaces. Bien tasser et servir démoulé.

En samossas
- Couper des rondelles d'ananas en boîte en petits dés, les émincer à de la pâte à tartiner et à de la noix de coco râpée.
- Mettre une cuillerée de cette farce sur une demi-feuille de brick et plier en samossas (ou en cigares).

En tarte
- De la pâte à tartiner répartie au fond d'une tarte aux fraises ou aux framboises.

En crème brûlée
- Incorporer 1 c. à soupe de pâte à tartiner dans la préparation de crèmes brûlées.

En petits choux
- Farcir des petits choux ou des chouquettes du boulanger de pâte à tartiner et les servir parsemés d'un voile de cacao.

En glace
- Mélanger 2 c. à soupe de pâte à tartiner à 6 petits-suisses, puis remettre dans les pots avec des bâtonnets et placer au congélateur.

En « 5e quart »
- Couper des mini-quatre-quarts en deux dans l'épaisseur et les « tartiner » de pâte.

En madeleines
- Incorporer juste avant la cuisson de madeleines faites maison un peu de pâte à tartiner au milieu de chaque moule.

En cœurs coulants
- Rouler au creux de la main un peu de pâte à tartiner durcie au réfrigérateur, puis congeler ces « billes » 20 mn. Les mettre au centre de cœurs coulants au chocolat maison juste avant de les cuire.

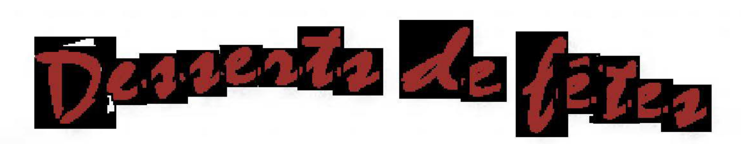
En crème caramel
- Incorporer 1 c. à soupe de pâte à tartiner tiédie dans une crème aux œufs maison avant de la cuire.

En cake marbré
- Mélanger 2 c. à soupe de pâte à tartiner légèrement fondue en faisant des marbrures dans la pâte d'un cake avant de le cuire au four.

En sablés
- Ajouter 2 c. à soupe de pâte à tartiner dans les ingrédients d'une pâte sablée, l'étaler, découper des formes et les parsemer de noisettes concassées.
- Les cuire 12 à 15 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

PHOTO FOTOLIA


Desserts de fêtes
Charlotte aux marrons
PHOTOS SUCRÉ SALÉ, ISTOCK




Fondants chocolat-orange


Bûche façon calisson

Roulé tout chocolat


Verrines pralinées express
Carrés fondants aux fruits secs
PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD ; SUCRÉ SALÉ



Spirale à la crème citronnée

Mousses caramel au beurre salé



Cœur de pommes



Bûche express praliné-agrumes

Diplomate café-choco

PHOTOS SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD ; FOOD & FOTO, HAMBURG ; B. DEARNLEY/BAUER SYNDICATION



Tartelettes muscat aux poires

Gâteau au cœur cerise



Cheesecake de Noël

Palets chocolatés au citron

Poires en petite robe noire

PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD ; B. DEARNEY/BAUER SYNDICATION ; W. MEPPEM/BAUER SYNDICATION


Noisetier
étoilé
Bananes
au pain d'épice
Croustillants à la
crème de marrons


Verrines pralinées aux épices
Bouchées de roulé au café
PHOTOS FOOD & FOTO, HAMBURG ; SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD ; JALAG/HOERSCH/SEASONS.AGENCY/STUDIO X

Desserts de fêtes



Bûche aux poires



Tarte aux deux ganaches

Délice chococo



Bûche traditionnelle

Semifreddo aux framboises



Terrine de nougat glacé

Roulé rhum et raisins secs

PHOTOS SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD, SUCRÉ SALÉ



Terrine de nougat glacé

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **10 MN**
CONGÉLATION : **6 H**

■ 1 paquet de biscuits à la cuillère ■ 3 blancs d'œufs ■ 60 g de miel liquide ■ 70 g de sucre ■ 50 cl de crème liquide entière ■ 2 c. à soupe de rhum ■ 100 g de pistaches non salées ■ 100 g de clémentines confites ou d'écorces d'orange confites

Réserver quelques pistaches et hacher le reste. Émincer les clémentines.
Porter à ébullition le miel et le sucre. Laisser frémir 3 mn. Fouetter les blancs d'œufs en neige souple. Verser le sirop brûlant en filet sans cesser de fouetter et continuer jusqu'à ce que cette meringue soit tiède.
Incorporer dans la meringue la crème liquide en chantilly, puis le rhum, les pistaches et les clémentines (en réserver un peu).
Garnir un moule à cake en silicone (si possible) de biscuits à la cuillère, face bombée vers l'extérieur. Remplir de la préparation, lisser la surface et recouvrir de film alimentaire. Placer 6 h au congélateur.
Sortir du congélateur 10 mn avant de démouler.
Servir décoré de pistaches et de fruits confits réservés, avec éventuellement un coulis de framboises ou de mangue.

Pas de moule en silicone ?
Revêtez un moule à cake en métal de film alimentaire afin de faciliter le démoulage en tirant simplement dessus.



Roulé rhum et raisins secs

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **10 À 12 MN**
REPOS : **2 H + 4 H**

■ 120 g de chocolat noir pâtissier ■ 250 g de mascarpone ■ 15 cl de crème liquide entière ■ 100 g de sucre glace + pour la déco ■ 3 œufs ■ 120 g de sucre ■ 85 g de farine tamisée ■ 60 g de raisins secs ■ 2 c. à soupe de cacao en poudre ■ 3 c. à soupe de rhum ambré ■ 1 c. à soupe de crème épaisse ■ copeaux de chocolat.

Faire gonfler les raisins secs 2 h dans le rhum et un peu d'eau chaude.
Fouetter les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le cacao et 1 c. à soupe d'eau chaude. Verser dans la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson.
Cuire 10 à 12 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7). Retourner le biscuit sur un torchon humide. Ôter la feuille de papier et rouler le biscuit à l'aide du torchon.
Fouetter la crème liquide en chantilly. Mélanger le mascarpone avec le sucre glace et les raisins secs égouttés. Ajouter le tout délicatement à la chantilly.
Étaler cette crème sur le biscuit, rouler en serrant bien. Faire fondre le chocolat, ajouter la crème épaisse et en napper la bûche. Réfrigérer 4 h.
Servir décoré de copeaux de chocolat et de sucre glace.

Sans alcool
Faites gonfler les raisins dans du jus de pomme.



Charlotte aux marrons

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **10 MN**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**

■ 1/2 paquet de petits-beurre ■ 400 g de crème de marrons ■ 8 feuilles de gélatine (16 g) ■ 30 cl de crème liquide ■ 50 cl de lait entier ■ 6 jaunes d'œufs ■ 100 g de sucre ■ 10 cl de sirop d'orgeat ■ marrons glacés et sucre coloré pour la décoration.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter petit à petit le lait chaud. Verser dans une casserole et cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que cette crème anglaise épaississe. Verser dans un saladier froid.
Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Diluer le sirop d'orgeat avec 20 cl d'eau dans une assiette creuse. Y tremper rapidement des biscuits et les disposer sur les bords d'un moule à charnière de 18 à 20 cm de diamètre.
Mélanger la gélatine ramollie et égouttée dans la crème anglaise chaude. Incorporer la crème de marrons, puis la crème fouettée en chantilly.
Verser la moitié de la préparation dans le moule, parsemer des biscuits restants émiettés et ajouter le reste de préparation. Réfrigérer au moins 3 h.
Servir démoulé et éventuellement décoré de marrons glacés, de feuilles d'or et de sucre rose.

De l'or !
Vous trouverez des feuilles d'or alimentaire facilement sur internet.



Fondants chocolat-orange

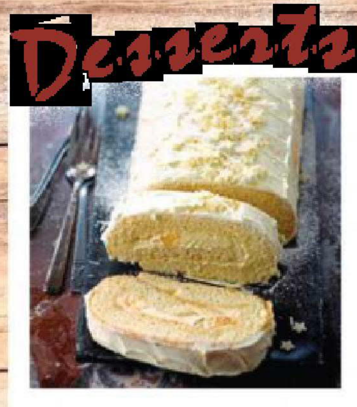
POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **35 MN**

Fondants : ■ 170 g de beurre fondu + pour les moules ■ 15 cl de lait demi-écrémé ■ 2 œufs ■ 140 g de farine ■ 140 g de sucre ■ 50 g de cacao amer en poudre ■ 100 g de pépites de chocolat noir ■ 80 g d'écorces d'orange confites coupées en dés ■ zeste d'1 orange râpé ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 1 pincée de sel.
Nappage : ■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 120 g de crème épaisse ■ 1 c. à soupe de Cointreau ou de Grand Marnier ■ cacao amer.

Fouetter le beurre, le lait et les œufs dans un bol. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre, le cacao et le sel.
Ajouter les écorces d'orange, le zeste d'orange et les pépites. Verser la préparation au lait et mélanger rapidement à l'aide d'une fourchette, sans trop travailler la pâte. Verser dans des moules à muffins beurrés. Cuire 30 mn au four. Démouler tièdes.
Faire le nappage : faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajouter la crème et le Cointreau. Laisser reposer le mélange 15 mn, puis en recouvrir les fondants.
Servir saupoudré de cacao.

Autre mariage à découvrir
Pour varier les plaisirs, remplacez l'orange par des dés de gingembre confit.

Desserts de fêtes









Bûche façon calisson

POUR : **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **15 MN**
REPOS : **6 H**

■ 5 œufs ■ 400 g de mascarpone ■ 100 g de sucre en poudre ■ 100 g de farine ■ 50 g de sucre glace ■ 50 g de poudre d'amande ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 60 g d'abricots secs ■ 60 g de melon confit ■ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger ■ décors en sucre (étoiles, billes).

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Fouetter 3 œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporer la farine, la levure chimique et la poudre d'amande. Étaler cette pâte sur 5 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 12 à 15 mn, le biscuit est cuit quand il est ferme au toucher.
Retourner le biscuit sur un torchon légèrement humide. Ôter le papier sulfurisé. Rouler le biscuit dans le torchon et le laisser refroidir.
Fouetter le mascarpone, les jaunes d'œufs restants, le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger. Battre les blancs en neige et les incorporer à la crème.
Dérouler le biscuit et y étaler les deux tiers de la crème. Couper le melon confit et les abricots secs en petits dés et les parsemer sur la crème. Rouler en serrant bien et poser sur un plat de service.
Recouvrir la bûche de la crème restante de façon harmonieuse à l'aide d'une spatule. Réfrigérer au moins 6 h avant de servir parsemé de décors en sucre.

Roulé tout chocolat

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
RÉFRIGÉRATION : **6 H + 3 H**
CUISSON : **10 À 12 MN**

Biscuit : ■ 4 œufs ■ 120 g de sucre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 110 g de farine ■ 2 c. à café de cacao non sucré en poudre ■ 1/2 c. à café de levure chimique ■ 1 pincée de sel.
Garniture : ■ 180 g de chocolat au lait ■ 30 cl de crème liquide entière ■ 100 g de chocolat noir à pâtisser ■ 70 g de beurre ■ sucre glace.

Préparer la garniture : porter la crème à ébullition. La verser sur le chocolat au lait haché. Fouetter jusqu'à obtenir une ganache. Réfrigérer 6 h.
Faire le biscuit : fouetter les œufs et les sucres 10 mn au batteur électrique. Ajouter la farine, le cacao, la levure chimique et le sel. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Verser dans la lèchefrite du four recouverte de papier cuisson.
Cuire 10 à 12 mn au four. Retourner le biscuit sur un torchon humide. Ôter délicatement le papier et rouler le biscuit dans le torchon.
Fouetter la ganache au batteur électrique jusqu'à obtenir une mousse. En garnir le biscuit, le rouler en serrant. Placer sur le plat de service.
Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter le beurre, bien mélanger. En napper la bûche et la placer 30 mn au réfrigérateur avant de dessiner des traits pour figurer le bois. Réfrigérer 2 à 3 h.
Servir parsemé de sucre glace et coupé en tranches fines.

Verrines pralinées express

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **10 MN**
REPOS : **15 MN**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 c. à soupe de pâte à tartiner pralinée ■ 1 bac de glace au praliné ■ 1 grosse meringue achetée chez le pâtissier ■ 1 bombe de chantilly ■ cacao amer en poudre.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la pâte à tartiner. Répartir cette préparation au fond de 6 coupelles. Les réserver au réfrigérateur 15 mn le temps que la préparation durcisse légèrement.
Sortir la glace du congélateur pour la rendre plus facile à travailler.
Émietter la meringue et la répartir dans les coupelles sur la préparation au chocolat, puis les garnir de glace au praliné. Saupoudrer de cacao amer à l'aide d'une passoire fine et terminer par un dôme de chantilly.
Servir aussitôt.

Astuce de chef
Pour une chantilly maison express, mélangez 10 cl de crème liquide avec 80 g de mascarpone : le gras contenu dans le mascarpone donnera rapidement et sans difficulté de la tenue à la chantilly qui montera en un clin d'œil ! Une astuce de chef qui a inspiré les industriels car on trouve aujourd'hui de tels mélanges au rayon frais. Et terminez par un peu de sucre vanillé !

Carrés fondants aux fruits secs

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
CUISSON : **30 MN**
RÉFRIGÉRATION : **4 H**

■ 600 g de chocolat noir pâtissier ■ 170 g de sucre ■ 2 œufs + 6 jaunes ■ 125 g de mélange de fruits secs ■ 125 g de beurre mou + pour le moule ■ 40 g de farine ■ 15 cl de crème liquide ■ 20 cl de lait ■ 3 c. à soupe d'huile de tournesol ■ 1/2 gousse de vanille ■ 1 c. à café de levure chimique.

Hacher 75 g de fruits secs. Faire fondre 100 g de chocolat.
Fouetter le beurre mou et 100 g de sucre jusqu'à obtenir une crème. Incorporer les 2 œufs entiers un à un, la farine, la levure et les fruits secs hachés puis le chocolat fondu. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Verser la pâte dans un moule rectangulaire beurré.
Cuire 20 mn au four. Laisser refroidir dans le moule.
Porter à ébullition le lait, la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Fouetter 70 g de sucre et les 6 jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une crème. Verser un peu de mélange lait-crème chaud en mélangeant puis verser le reste et reverser le tout dans la casserole. Retirer la gousse de vanille et faire épaissir à feu très doux. Ajouter 300 g de chocolat râpé. Verser dans le moule sur le gâteau. Réfrigérer 4 h.
Faire fondre le chocolat restant avec l'huile. Couper le gâteau en 6 ou 8 carrés, les répartir sur les assiettes, verser harmonieusement une cuillerée de chocolat fondu sur le dessus.
Servir décoré de fruits secs.

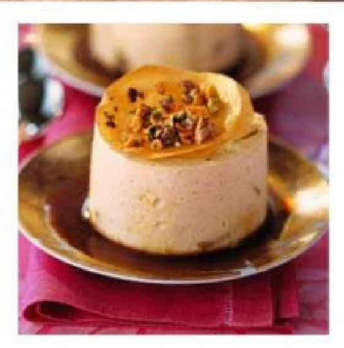


Spirale à la crème citronnée

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 10 MN REPOS : 45 MN

■ 250 g de mascarpone ■ 220 g de lemon curd ■ 125 g de framboises ■ 90 g de poudre de noisette ■ 90 g de sucre glace ■ 25 g de cacao ■ 3 œufs + 3 blancs ■ 40 g de farine ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à soupe de crème liquide ■ 100 g de chocolat noir pâtissier fondu ■ physalis (décor) ■ sel.

Mélanger la farine, la poudre de noisette, le sucre glace, le cacao. Ajouter au fouet les œufs entiers, puis le beurre fondu. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige avec une pincée de sel.
Verser la pâte dans la lèchefrite du four tapissée de papier cuisson beurré. Égaliser la surface à la spatule jusqu'aux bords.
Cuire 10 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Glisser le biscuit avec le papier cuisson sur un torchon. Couper les grands côtés pour obtenir un rectangle de 21 cm de large, puis le diviser en 3 longues bandes sans les écarter. Rouler avec le papier. Laisser tiédir.
Mélanger le mascarpone, le lemon curd et la crème. Dérouler le biscuit, le laisser refroidir. Répartir la crème citronnée et les 3/4 des framboises coupées en deux sur les bandes de biscuit.
Enrouler la première bande sur elle-même, comme pour un gâteau roulé. Continuer d'enrouler la 2e bande de biscuit à la suite de la première. Faire de même avec la dernière bande. Poser sur un plat, napper le pourtour de chocolat fondu et mettre au frais.
Servir décoré de physalis et des framboises restantes.



Mousses caramel au beurre salé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
RÉFRIGÉRATION : 4 H
CUISSON : 15 MN

■ 40 cl de crème liquide ■ 3 jaunes d'œufs ■ 100 g de beurre salé ■ 2 feuilles de brick ■ 100 g de sucre ■ 3 feuilles de gélatine (6 g) ■ 30 g de fruits secs (pistaches, noisettes...).

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Porter à ébullition 10 cl de crème liquide. Pendant ce temps, chauffer le sucre avec 1 c. à café d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel. Hors du feu, ajouter en fouettant 80 g de beurre coupé en dés et la crème bouillante. Remuer à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Retirer du feu, incorporer en fouettant les jaunes d'œufs, puis la gélatine essorée.
Fouetter la crème restante en chantilly et l'incorporer à la préparation tiède. Répartir dans 6 ramequins tapissés de film alimentaire. Réfrigérer 4 h.
Découper 6 petits disques dans chaque feuille de brick, les badigeonner de beurre fondu, les superposer deux par deux et les dorer 5 mn au four préchauffé à 210 °C (th. 7). Concasser et griller à sec les fruits secs.
Servir les mousses démoulées, décorées des disques de brick, des fruits secs et éventuellement d'un cordon de caramel liquide.

Étonnez vos invités
Remplacez les fruits secs concassés par un peu de grué, des fèves de cacao torréfiées et concassées, très intense en saveur.



Cœur de pommes

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN
CUISSON : 45 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

■ 1,2 kg de pommes acidulées ■ 350 g de farine + plan de travail ■ 150 g de beurre mou + pour le moule ■ 125 g de sucre glace ■ 50 g de sucre en poudre ■ 1 œuf ■ 2 c. à soupe de cacao ■ 1 à 2 c. à soupe de jus de citron ■ 2 c. à café d'épices pour pain d'épice.

Fouetter au batteur électrique le beurre mou et 75 g de sucre glace jusqu'à obtenir la consistance d'une crème claire, puis incorporer l'œuf, le cacao et la farine en pluie. Pétrir cette pâte et la rouler en boule, puis la réfrigérer 1 h enveloppée dans du film alimentaire.
Couper les pommes pelées en dés. Cuire 15 mn dans une casserole à feu doux et à couvert avec le sucre en poudre. Incorporer ensuite le mélange d'épices. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Étaler 3/4 de la pâte sur le plan de travail fariné, en garnir un moule à tarte rectangulaire beurré. Étaler le reste de pâte en un rectangle de la taille du moule et y découper des étoiles.
Cuire 8 à 10 mn les étoiles. Les laisser refroidir sur une grille.
Verser les pommes dans le fond de pâte et recouvrir du rectangle « étoilé ».
Cuire au four 30 à 35 mn. Mélanger les 50 g de sucre glace restant avec le jus de citron, puis en badigeonner la surface des étoiles. Laisser sécher.
Servir le gâteau froid ou tiède surmonté des étoiles.



Bûche express praliné-agrumes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 15 MN
REPOS : 4 H

■ 120 g de beurre ■ 120 g de sucre ■ 2 œufs ■ 120 g de farine ■ 1/2 pot de pâte à tartiner pralinée ■ 1 orange ■ 3 c. à soupe de jus de pamplemousse ■ 1 c. à soupe de Cointreau ■ 60 g de chocolat noir ■ 20 g de beurre ■ 1 c. à soupe de zestes d'orange confits ■ sucre glace ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1 pincée de sel.

Prélever le zeste de l'orange. Peler la moitié de l'orange à vif, prélever les quartiers. Presser la moitié restante. Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7).
Fouetter le beurre et le sucre. Incorporer les œufs un à un, puis la farine, la levure chimique, le sel et le zeste d'orange râpé. Verser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire 10 mn au four. Retourner le biscuit sur un torchon humide et ôter délicatement le papier.
Mélanger les jus et le Cointreau. En imbiber la génoise à l'aide d'un pinceau. Étaler la pâte à tartiner sur le biscuit, puis le rouler en serrant bien.
Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre. Napper la bûche et la réfrigérer au moins 4 h.
Servir décoré de zestes d'orange confits, de suprêmes d'orange et de sucre glace.

Version sans alcool
Remplacez le Cointreau par un peu plus de jus de pamplemousse.

Desserts de fêtes

À FAIRE 2 JOURS À L'AVANCE MINIMUM !

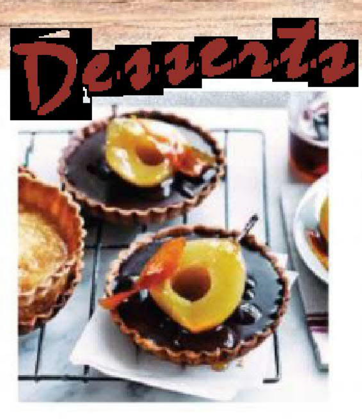


Diplomate café-choco

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **1 H**

■ 450 g de chocolat noir pâtissier ■ 7 œufs ■ 250 g de farine ■ 175 g de beurre mou + pour le moule ■ 200 g de sucre ■ 70 cl de crème liquide ■ 25 cl de café ■ 3 c. à soupe de rhum ■ 1 citron non traité ■ 2 c. à soupe de lait ■ 1 c. à café de cannelle ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ grains de café en chocolat.

Jour J -2 : fouetter le beurre mou, 120 g de sucre et le zeste râpé du citron au batteur électrique 3 à 4 mn. Incorporer 3 œufs, la farine, la cannelle et la levure chimique, le lait et le jus du citron. Verser dans un moule à cake beurré. Cuire 45 à 50 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démouler froid et réserver 24 h.
Jour J -1 : mélanger 15 cl de café, le rhum, 1,5 c. à soupe de sucre et 3 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que le sucre fonde.
Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Recouvrir le fond et les côtés de tranches de cake. Mouiller du mélange au café.
Faire fondre le chocolat. Fouetter 2 c. à soupe de café, les œufs et le sucre restants dans un bain-marie. Cuire 3 à 4 mn jusqu'à épaississement, puis incorporer au chocolat fondu. Monter 40 cl de crème très froide en chantilly et l'incorporer. Verser au centre du moule et recouvrir de tranches de cake. Badigeonner du reste de la préparation au café. Réfrigérer 16 h minimum.
Le jour même : fouetter le café et la crème restants en chantilly.
Servir décoré de chantilly et de grains de café en chocolat.



Tartelettes muscat aux poires

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **1 H**
RÉFRIGÉRATION : **30 MN**

■ 250 g de chocolat noir pâtissier ■ 1 pâte sablée maison ou rouleau du commerce ■ 6 petites poires ■ 25 cl de crème liquide ■ 45 cl de muscat ■ 440 g de sucre ■ 2 bâtons de cannelle ■ 1 orange non traitée ■ sel.

Laver les poires, les couper en deux en laissant la queue et la peau. Retirer le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.
Porter à frémissements 40 cl de muscat, le sucre, le zeste prélevé à l'Économe et le jus de l'orange, les bâtons de cannelle et 60 cl d'eau puis ajouter les poires. Couvrir de papier cuisson afin de les maintenir bien immergées. Cuire 15 à 20 mn. Laisser refroidir dans le sirop. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Garnir 6 moules à tartelettes de la pâte, réétalée si besoin. Cuire à blanc 15 à 20 mn, puis 5 mn à découvert.
Hacher le chocolat noir. Porter à frémissements la crème et le reste de muscat, puis verser sur le chocolat, fouetter pour obtenir une ganache. Couper en dés 6 demi-poires. Les répartir sur les fonds de tartes, recouvrir de ganache. Réfrigérer 30 mn.
Servir les tartelettes surmontées d'une demi-poire égouttée et d'un zeste d'orange confit.

Version express
Utilisez des poires ou des abricots au sirop : vous n'aurez pas à les cuire.



Gâteau au cœur cerise

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **20 MN**
CONGÉLATION : **UNE NUIT**

Biscuit : ■ 125 g de pâte à tartiner chocolat-noisette ■ 250 g de farine ■ 3 œufs ■ 175 g de beurre mou ■ 150 g de sucre glace + pour la présentation ■ 15 g de cacao amer ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ 1 pincée de sel.
Garniture : ■ 600 g de glace à la vanille ■ 15 cl de lait ■ 100 g de pâte à tartiner chocolat-noisette ■ 1 verre de cerises à l'eau-de-vie (ou bigarreaux au sirop pour les enfants.

Faire le biscuit : mélanger au batteur électrique le beurre mou, le sucre vanillé, le sel, 150 g de sucre glace jusqu'à une consistance mousseuse. Incorporer le cacao, la levure, la farine en pluie, puis les œufs et la pâte à tartiner. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Cuire 18 à 20 mn au four, laisser refroidir sur une grille.
Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Découper le gâteau selon les dimensions du moule et en recouvrir le fond et les bords.
Préparer la garniture : mixer le lait tiède, la pâte à tartiner et 100 g de glace. Mélanger le reste de glace à la vanille avec les cerises et leur jus. En remplir l'intérieur du gâteau. Recouvrir de la préparation à la pâte à tartiner. Congeler une nuit.
Servir tranché et parsemé de sucre glace.



Cheesecake de Noël

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **1 H**
RÉFRIGÉRATION : **3 H**

■ 1 rouleau de pâte sablée ■ 500 g de fromage frais (type St Môret ou Philadelphia) ■ 20 cl de crème liquide ■ 190 g de sucre ■ 4 œufs ■ 1 grande boîte de poires au sirop ■ 1 citron non traité ■ 1 gousse de vanille ■ beurre pour le moule.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dérouler la pâte dans un moule à manqué beurré et la couper au format du fond du moule. Cuire à blanc 15 mn au four.
Mélanger le fromage frais et la crème, ajouter les graines de vanille, le sucre, le zeste râpé et le jus du citron. Incorporer les œufs battus. Répartir les poires égouttées sur le fond précuit. Recouvrir de préparation.
Cuire 45 mn au four à 180 °C (th. 6). Laisser refroidir complètement le cheesecake avant de le démouler et réfrigérer 3 h.
Servir coupé en parts et décoré d'étoiles de badiane.

Pâte sablée maison aux épices douces
Mélanger du bout des doigts 250 g de farine, une pincée de sel et 1 c. à soupe de mélange pour pain d'épice (rayon aide à la pâtisserie) avec 125 g de beurre jusqu'à obtenir un mélange sableux. Incorporer 1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Rouler en boule et réfrigérer au moins 2 h.



Palets chocolatés au citron

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **45 MN**

■ 450 g de chocolat noir pâtissier ■ 215 g de chocolat noir 70 % ■ 2 citrons non traités ■ 240 g de beurre ■ 7 œufs + 5 jaunes ■ 300 g de sucre ■ 80 g de cacao amer ■ 45 cl de crème liquide ■ sorbet au citron.

Prélever le zeste des citrons en fins filaments. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau froide, porter à ébullition, égoutter et rincer, puis recommencer deux fois. Faire fondre à feu doux 100 g de sucre et 2 c. à soupe d'eau, porter à ébullition et y confire les zestes 8 à 10 mn. Égoutter et laisser refroidir.
Faire fondre le beurre et le chocolat 70 %. Fouetter tous les jaunes d'œufs et 100 g de sucre 3 à 5 mn puis incorporer le mélange chocolat-beurre.
Battre les blancs d'œufs en neige, puis incorporer petit à petit le reste de sucre. Fouetter 10 cl de crème en chantilly. Incorporer au mélange chocolaté le cacao, la chantilly, puis les blancs d'œufs en neige.
Répartir la préparation dans 12 cercles de 10 cm. Cuire 25 à 30 mn. Laisser refroidir avant de décercler.
Porter à frémissements le reste de crème liquide et verser sur le chocolat noir haché. Fouetter pour obtenir une ganache. Tartiner de ganache la moitié des palets, recouvrir des palets restants.
Servir surmonté d'une boule de sorbet au citron faite au dernier moment et parsemer le tout de zestes confits.



Poires en petite robe noire

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **1 H**

■ 200 g de chocolat noir 70 % ■ 6 poires (type williams) ■ 1 kg de sucre en poudre ■ 50 cl de vin blanc sec ■ 2 bâtons de cannelle ■ 2 anis étoilés (badiane) ■ glace au choix (vanille, amande, pistache…)

Mélanger le sucre, le vin, la cannelle, l'anis étoilé et 1,5 l d'eau dans une grande sauteuse et porter à frémissements jusqu'à ce que le sucre fonde. Peler les poires en les laissant entières avec leur queue mais en retirant un peu de cœur.
Ajouter les poires dans la sauteuse, couvrir d'un disque de papier cuisson pour qu'elles restent bien immergées dans le sirop. Cuire 45 mn à feu très doux. Laisser refroidir dans le sirop.
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Égoutter les poires sur du papier absorbant, puis les tremper à moitié dans le chocolat. Laisser sécher 15 mn à l'air libre sur une feuille de papier cuisson.
Servir à l'assiette accompagné d'une quenelle de glace.

Version enfant
S'il y a des enfants autour de la table, faites cuire leurs poires dans du jus de pomme à la place du vin et juste après avoir trempé les poires dans le chocolat fondu, trempez-les dans des vermicelles en sucre multicolores !



Noisetier étoilé

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **50 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H 30**

■ 300 g de chocolat noir pâtissier ■ 220 g de beurre + pour le moule ■ 60 g de sucre glace + présentation ■ 140 g de sucre en poudre ■ 130 g de farine ■ 40 g de poudre de noisette ■ 6 gros œufs ■ 200 g de confiture d'abricots ■ 25 cl de crème liquide entière ■ 2 c. à soupe de miel.

Faire fondre 180 g chocolat au bain-marie. Fouetter 170 g de beurre avec le sucre glace. Ajouter le chocolat fondu, puis les jaunes d'œufs un à un. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter progressivement le sucre en poudre. Incorporer la moitié des blancs dans le mélange au chocolat, puis la poudre de noisette et la farine. Ajouter les blancs restants. Verser dans un moule à fond amovible beurré.
Cuire 45 à 50 mn au four. Démouler tiède et couper en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau-scie. Garnir de confiture d'abricots et reformer le gâteau. Le placer 30 mn au congélateur.
Faire fondre le reste de chocolat au bain-marie. Porter à ébullition la crème avec le miel. Mélanger soigneusement puis ajouter le reste de beurre. Placer le gâteau sur une grille, le napper généreusement de glaçage. Réfrigérer 2 h.
Décorer le gâteau d'une étoile de sucre glace à l'aide d'un carton évidé pour faire office de pochoir. Servir aussitôt.



Bananes au pain d'épice

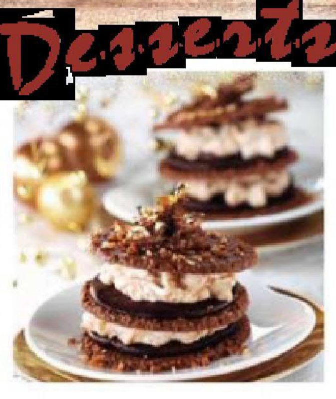
POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **15 MN**

■ 5 bananes ■ 50 g de chocolat noir pâtissier ■ 250 g de mascarpone ■ 150 g de pain d'épice ■ 60 g de sucre ■ 5 c. à soupe de lait ■ 10 g de beurre ■ 1 sachet de sucre vanillé ■ 1/2 citron ■ 1 c. à soupe de rhum (facultatif).

Mélanger le mascarpone, le lait, 30 g de sucre et le sucre vanillé.
Peler 3 bananes, les couper en morceaux, les arroser de jus de citron, puis les écraser à la fourchette et les ajouter à la préparation au mascarpone.
Hacher le pain d'épice et ajouter éventuellement le rhum. Peler et couper les bananes restantes en rondelles, les faire caraméliser 8 à 10 mn à feu vif avec le reste de sucre et le beurre. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir le tout.
Disposer dans des coupes des couches de pain d'épice et de crème à la banane alternées en terminant par une couche de crème à la banane.
Servir tiède ou froid, surmonté de bananes caramélisées et d'un filet de chocolat noir.

Pain d'épice maison
Faire chauffer 10 cl de lait, 100 g de beurre, 250 g de miel. Mélanger le tout à 250 g de farine, 1 sachet de levure, 30 g de sucre roux et 1 c. à soupe de quatre-épices, puis 1 œuf. Cuire 40 à 45 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Desserts de fêtes



Croustillants à la crème de marrons

POUR **4 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **15 MN**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 200 g de crème de marrons vanillée ■ 120 g de flocons d'avoine grossièrement mixés ■ 12,5 cl de crème liquide entière ■ 50 g de mascarpone ■ 50 g de beurre fondu ■ 130 g de sucre ■ 10 g de cacao en poudre non sucré ■ 1 œuf petit calibre ■ 1/2 c. à café d'extrait de vanille ■ 1 c. à café de levure chimique ■ noisettes grillées hachées ■ feuilles d'or (vendues sur internet et magasins spécialisés de cuisine).

Mélanger les flocons d'avoine, le sucre, le cacao et la levure. Ajouter l'œuf, le beurre fondu et la vanille, mélanger. À l'aide d'une cuillère à café, façonner 12 petites boulettes. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant bien. Cuire 12 mn à 170 °C (th. 5-6). Laisser refroidir avant d'ôter de la plaque.
Mélanger la crème et le mascarpone, fouetter le tout en chantilly. L'incorporer à la crème de marrons pour obtenir une mousse. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Dresser les millefeuilles au moment de servir : recouvrir de chocolat fondu 8 biscuits. Les garnir de mousse de marrons à l'aide d'une poche à douille, puis les empiler deux par deux sur quatre assiettes.
Recouvrir d'un biscuit nature, saupoudrer de noisettes grillées hachées.
Servir décoré de feuilles d'or déposées au pinceau.



Verrines pralinées aux épices

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **10 MN**
RÉFRIGÉRATION : **5 H**

■ 120 g de biscuits au chocolat (cookies, sablés…) ■ 1 poignée de pétales de céréales au chocolat ■ 150 g de pralinoise (chocolat au lait praliné pâtissier) ■ 40 cl de lait ■ 10 cl de crème liquide ■ 1 c. à soupe de Maïzena ■ 1/2 c. à café de mélange pour pain d'épice (ou à défaut un mélange de cannelle et de clou de girofle en poudre) ■ 200 g de chocolat noir pâtissier.

Mixer grossièrement les biscuits avec les céréales. Répartir au fond de 6 verres.
Délayer la Maïzena dans le lait froid en fouettant. Ajouter la crème, la pralinoise et les épices puis faire chauffer à feu doux sans cesser de mélanger : le praliné va fondre et la crème épaissir. Laisser tiédir.
Verser sur les biscuits et placer 3 h au réfrigérateur.
Faire fondre 125 g de chocolat noir au bain-marie. En napper le dessus des verrines. Placer au moins 2 h au réfrigérateur pour le faire durcir.
Détailler le chocolat restant en copeaux à l'aide d'un couteau Économe. En parsemer les verrines juste avant de servir.

Encore plus gourmand
Vous pouvez aussi servir ces verrines surmontées d'une boule de glace à la vanille ou au chocolat ou pour une note acidulée de sorbet framboise.



Bouchées de roulé au café

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **15 MN**
RÉFRIGÉRATION : **1 H**
CONGÉLATION : **2 H**

Biscuit : ■ 3 œufs ■ 50 g de sucre ■ 60 g de farine ■ 1 pincée de sel.
Crème : ■ 25 cl de lait ■ 80 g de sucre ■ 2 jaunes d'œufs ■ 1 c. à café d'extrait de vanille ■ 35 g de Maïzena ■ 100 g de beurre mou ■ 1 c. à soupe de café instantané dilué dans 2 c. à soupe d'eau chaude ■ 50 g de pépites de chocolat ■ 50 g d'orange confite en dés.

Pour la crème : fouetter les jaunes d'œufs, la vanille, la Maïzena, le sucre et le lait dans une casserole. Porter à ébullition et cuire 3 à 4 mn en mélangeant sans cesse jusqu'à épaississement. Ajouter hors du feu le café et la moitié du beurre. Laisser refroidir. Réfrigérer 1 h. Incorporer le beurre restant, puis le chocolat et l'orange confite.
Pour le biscuit : fouetter les jaunes et le sucre. Incorporer la farine, puis les blancs battus en neige avec le sel. Verser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 8 mn à 210 °C (th. 7). Retourner sur un torchon humide. Ôter le papier sulfurisé.
Recouvrir le biscuit des 3/4 de crème au café, le rouler serré, puis l'envelopper dans le torchon. Placer 2 h au congélateur.
Ôter le torchon, recouvrir de crème restante et planter des bâtonnets à intervalles réguliers. Couper le roulé entre les bâtonnets à l'aide d'un couteau-scie.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Bûche aux poires

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **15 MN**
CONGÉLATION : **4 H**

Biscuit : ■ 3 œufs ■ 30 g de farine ■ 30 g de fécule ■ 60 g de sucre. Garniture : ■ 40 cl de crème liquide entière ■ 8 cl de lait ■ 2 jaunes d'œuf ■ 50 g de sucre ■ 5 feuilles de gélatine ■ 1 boîte de poires au sirop. Glaçage : ■ 10 cl d'eau ■ 10 cl de crème liquide ■ 140 g de sucre ■ 3 feuilles de gélatine (6 g) ■ 40 g de cacao amer ■ noisettes hachées.

Préparer le biscuit : fouetter les blancs d'œufs en neige, incorporer le sucre, les jaunes, la farine et la fécule. Cuire 10 à 12 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6) . Découper un rectangle de la taille du moule (réutiliser le reste).
Préparer la garniture : ramollir la gélatine dans l'eau froide. Porter à ébullition le lait et 10 cl de crème. Verser sur les jaunes d'œufs et le sucre préalablement mélangés, puis faire épaissir dans la casserole à feu doux en remuant, ajouter la gélatine égouttée et la crème restante fouettée.
Verser la préparation dans un moule spécial bûche, y enfoncer les poires égouttées. Poser le biscuit. Placer 4 h au congélateur.
Faire le glaçage : ramollir la gélatine dans l'eau. Porter la crème restante à ébullition, l'eau et le sucre. Ajouter le cacao et la gélatine essorée. Verser sur la bûche démoulée posée sur une feuille de papier cuisson. Glisser la bûche sur un plat de service. Décorer de noisettes hachées.
Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Tarte aux deux ganaches

POUR **6 À 10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
RÉFRIGÉRATION : **5 H**
CUISSON : **40 MN**

■ 400 g de chocolat noir pâtissier ■ 180 g de chocolat blanc ■ 1 l de crème liquide ■ 200 g de sucre en poudre ■ 250 g de farine ■ 60 g de sucre glace + pour le décor ■ 140 g de beurre + pour le moule ■ 3 jaunes d'œufs ■ 120 g de cacahuètes grillées ■ sel.

Mélanger la farine, 1/2 c. à café de sel et le sucre glace, puis 120 g de beurre en dés et les jaunes d'œufs. Réfrigérer la pâte 1 h.
Porter 40 cl de crème liquide à frémissements et verser sur le chocolat blanc haché. Bien mélanger. Réfrigérer 1 h.
Garnir un moule beurré rectangulaire de la pâte étalée. Cuire à blanc 15 mn et 10 mn à découvert.
Faire fondre le sucre en poudre avec 1 c. à soupe d'eau sans mélanger jusqu'à obtenir un caramel clair. Hors du feu, ajouter 20 cl de crème liquide chaude, le beurre restant en dés et 100 g de cacahuètes.
Battre la ganache au chocolat blanc au batteur électrique. La répartir sur le fond de tarte, recouvrir du caramel aux cacahuètes.
Porter à ébullition la crème liquide restante et la verser sur le chocolat noir haché, mélanger pour obtenir une ganache homogène. En recouvrir la tarte, lisser à la spatule. Réserver 4 h au réfrigérateur.
Servir bien frais, tranché parsemé du reste de cacahuètes et de sucre glace.



Délice chococo

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H** CUISSON : **40 MN** RÉFRIGÉRATION : **7 H**

■ 125 g de chocolat noir pâtissier. Biscuit : ***voir recette Gâteau cœur de cerise, p. 68*** **■ beurre pour le moule. Mousse choco : ■ 225 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 œufs ■ 30 cl de crème liquide ■ 50 g de beurre ■ 1 c. à soupe de sucre glace. Mousse coco : ■ 50 g de sucre ■ 2 jaunes d'œufs ■ 3 feuilles de gélatine (6 g) ■ 1 c. à soupe de Malibu ■ 200 g de fromage blanc ■ 20 cl de crème liquide.**

Faire le biscuit : suivre la recette p. 68 et verser la pâte dans un moule de 20 cm beurré. Cuire 35 mn au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démouler froid et couper en 3 dans l'épaisseur.
Préparer la mousse choco : faire fondre le chocolat et le beurre. Ajouter les jaunes d'œufs. Fouetter la crème en chantilly et les blancs en neige avec le sucre glace, les incorporer à la mousse.
Préparer la mousse coco : porter à ébullition le sucre et 1 c. à soupe d'eau. Fouetter les jaunes d'œufs en ajoutant ce sirop en filet. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, essorer un peu et la faire fondre à feu doux dans une casserole. L'ajouter à la préparation avec le Malibu et le fromage blanc. Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer.
Placer un disque de biscuit dans un cercle de 20 cm. Couvrir de la moitié de la mousse choco, d'un second biscuit, napper de mousse blanche, du dernier biscuit et du reste de mousse choco. Réfrigérer 6 h.
Napper du chocolat fondu et réfrigérer 1 h avant de servir.



Semifreddo aux framboises

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **5 MN**
CONGÉLATION : **6 H**

■ 6 jaunes d'œufs ■ 250 g de brisures de framboises décongelées ■ 20 framboises fraîches ■ 50 cl de crème liquide entière ■ 150 g de mascarpone ■ 200 g de sucre ■ 1 c. à soupe de kirsch ■ 16 à 20 spéculoos (1 paquet) ■ 80 g de copeaux de chocolat blanc ■ 60 g de pralin en poudre ■ décors en sucre (étoiles, paillettes…), perles argentées.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre, faire épaissir au bain-marie. Continuer à fouetter hors du feu jusqu'à complet refroidissement. Fouetter la crème liquide avec le mascarpone. Y incorporer la préparation aux œufs, les brisures de framboises, quelques framboises fraîches (en réserver pour la décoration) et le kirsch.
Tapisser un moule à cake de film alimentaire. Recouvrir le fond de spéculoos. Verser la moitié de la mousse. Parsemer de pralin et de copeaux de chocolat blanc, puis d'une couche de spéculoos. Verser la crème restante. Réserver 6 h au congélateur.
Sortir 10 mn du congélateur avant de démouler.
Servir décoré d'étoiles en sucre et de framboises restantes.



Conseils de pro
L'alcool sert à éviter la présence de paillettes. La texture de la glace sera un peu plus ferme si vous n'en mettez pas.



Bûche traditionnelle

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
REPOS : **1 H** CUISSON : **15 MN**

Biscuit : ■ 3 œufs ■ 100 g de sucre ■ 100 g de farine ■ 50 g de poudre d'amande ■ 1 c. à café de levure chimique. Crème : ■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 œufs + 1 blanc ■ 1 feuille de gélatine (2 g). Décor : ■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 75 g de beurre ■ 6 bouchées à la noix de coco (type Raffaelo) ■ sucre glace ■ perles dorées.

Faire le biscuit : préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Fouetter 3 mn les œufs et le sucre, incorporer la farine, la levure et la poudre d'amande. Étaler dans la lèchefrite du four tapissée de papier cuisson. Cuire 12 à 15 mn au four. Retourner le biscuit sur un torchon humide. Ôter le papier. Rouler le biscuit dans le torchon. Laisser refroidir.
Préparer la crème : ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat, ajouter les jaunes d'œufs et la gélatine essorée. Fouetter les blancs en neige et les incorporer. Dérouler le biscuit et le recouvrir de mousse. Rouler en serrant.
Faire le décor : faire fondre le chocolat et le beurre. Réserver 2 c. à soupe de ce nappage, puis napper la bûche et la placer 1 h au réfrigérateur. Dessiner des stries à la fourchette.
Planter les bouchées 2 par 2 avec des piques en bois dans la bûche pour faire les bonhommes. Dessiner yeux et bouche avec le nappage réservé.
Servir saupoudré de sucre glace et décoré de perles.

Une table en habit rouge

C'est l'une des couleurs traditionnelles de Noël qui donne un coup d'éclat à une table un peu trop sobre. Voici quelques idées futées !



Suivez l'étoile

Une pince à linge peinte en blanc avec une étoile et le nom des invités écrit avec des lettres autocollantes en mousse… voilà un beau marque-place original !



Farandole de soliflores

Des boîtes de conserve décorées de papier, de rubans et de petits motifs en feutrine se transforment facilement en vases, à disposer partout sur la table.

Ton sur ton

Une serviette rouge à pois et un beau ruban suffisent à donner de l'allure à de simples couverts.



PHOTOS SUCRÉ SALÉ/STOCKFOOD

Blanc comme neige

Le blanc apporte à votre table de fête une légèreté, une pureté et une délicatesse particulières.

Mobiles de Noël

Des boules de Noël blanches suspendues par de longs rubans rouges aux tringles à rideaux ou même au plafonnier au-dessus de la table à manger rythment élégamment l'espace.

Couronne d'étoiles

Des étoiles découpées en guirlande dans du papier blanc et disposées autour d'un bougeoir, placé sous surveillance évidemment !



Flocons de papier

De grands flocons découpés dans du papier blanc et accrochés à la nappe de tous les jours par de longs rubans rouges donnent tout de suite un air de fête.

PHOTOS SCHÜTZ/SEASONS/STUDIO X, SZCZEPANIAK/SEASONS/STUDIO X

J'ai testé pour vous… un atelier chocolat

Choco-Story, le musée gourmand du Chocolat de Paris, propose des cours animés par des professionnels pour fabriquer ses propres chocolats.

Par Marie-Amélie Druesne

À peine franchie la porte du musée que des notes cacaotées flottent dans l'air. Rien de tel pour me mettre l'eau à la bouche. Je pénètre dans le laboratoire du sous-sol, une pièce réfrigérée à 16 °C. Jean-Baptiste Ducoin, mon prof du jour, m'accueille. Maître chocolatier, il a participé à la coupe de France des chocolatiers en 2010 et fut même finaliste !

D'une durée d'1 h ou d'1 h 30, les ateliers proposés par Choco-Story sont thématiques : Saint-Valentin, fête des Mères, Pâques, Halloween, Noël… Incluant une visite du musée, certains sont strictement réservés aux enfants à partir de 6 ans, d'autres se font en famille. Pour les adultes, les leçons techniques sont l'occasion de se glisser dans la peau d'un chocolatier professionnel en apprenant par exemple la préparation d'une ganache ou le moulage des chocolats. À la fin de la séance, tous les participants remportent les chocolats qu'ils ont préparés.

Cet après-midi, Jean-Baptiste me fait tester différents ateliers pour me donner un aperçu. Le programme est chargé : réalisation du célèbre « Petit écolier », confection de sucettes en chocolat, d'un calendrier de l'Avent, démonstration de la technique du tablage du chocolat (autrement appelé tempérage) et enfin la réalisation de bonbons fourrés d'une ganache au citron. Il y a du pain sur la planche… Au fond de la pièce, les turbines fonctionnent à plein régime. « Le chocolat est une matière vivante. Pour ne pas qu'il se fige, il doit constamment être remué et gardé à la même température. Ces machines fonctionnent 24 h sur 24 h, elles travaillent même le 1er mai ! », explique Jean-Baptiste.

Pour cet atelier, il a sélectionné un chocolat noir à 64 % de cacao originaire du Costa Rica et un chocolat au lait à 43 % de cacao. Après avoir noué le tablier et coiffé la toque, me voilà parée pour mettre



Écouter avec attention les indications du chef est une chose… Refaire le bon geste avec la poche à douille en est une autre !

Astuces pour tempérer le chocolat

- **Avant moulage, le chocolat doit être tempéré (tablé). Si les professionnels le font sur un marbre, à la maison, on peut simplement opter pour un tablage au bain-marie. Il suffit de chauffer le chocolat à une température précise, de la faire redescendre, puis remonter. C'est la méthode la plus simple mais attention à bien remuer le chocolat pour éviter qu'il ne se fige. Pour le chocolat noir : 45-50 °C, puis descendre à 27 °C et remonter à 31-32 °C. Pour le chocolat blanc et au lait : 40-45 °C, puis 25-26 °C, puis 29-30 °C.**

Jouer les maîtres chocolatiers à la maison

● **Même si faire ses chocolats peut paraître compliqué, il suffit de peu de matériel : des spatules métalliques pour racler le chocolat, un thermomètre et des moules en silicone suffisent. Pour le moulage des bonbons de chocolat et autres friandises, utilisez du chocolat de couverture (noir, blanc ou au lait). Il est plus facile à travailler car plus fluide en raison de sa teneur en beurre de cacao (32 % minimum). En ce qui concerne la réfrigération, ne laissez pas vos chocolats plus de 10 minutes car les réfrigérateurs de monsieur Tout-le-monde sont trop humides et « abîmeraient » le bel aspect du chocolat.**



« Petits écoliers », sucettes en chocolat, calendrier de l'Avent, Jean-Baptiste Ducoin nous donne un sacré aperçu des cours donnés ici !

Jean-Baptiste verse le chocolat blanc sur le « marbre » : un geste étonnant ! Il faut ensuite trouver le bon rythme pour le tablage du chocolat !

la main à la pâte ! « Avez-vous déjà utilisé un cornet à chocolat ? », me demande Jean-Baptiste. Cet outil de pro permet de faire des dessins et de réaliser des moulages précis. On débute avec le célèbre biscuit « qui n'est fait que pour les enfants » comme dit la pub. Devant moi, le chef dispose des petits-beurre et un moule en silicone.
Je dois remplir de chocolat les moules : du chocolat au lait pour les petits dessins et le reste sera recouvert de chocolat noir. J'exécute et tente de m'appliquer. « Si on dépasse un peu ce n'est pas très grave, cela fait plus de chocolat à rapporter à la maison », me conseille Jean-Baptiste.
Il faut aller vite avant que le chocolat ne se fige, puis nous plaçons les moules au réfrigérateur.
Satisfait de ma performance, Jean-Baptiste me propose de passer au niveau supérieur en me montrant la technique du tablage « digne de *Top Chef* », glisse-t-il pour me mettre en appétit. Il s'agit d'une étape cruciale dans la fabrication des chocolats, elle permet d'obtenir une bonne cristallisation, c'est-à-dire le passage de l'état liquide à l'état solide du beurre de cacao. « En clair, elle permet d'avoir un chocolat brillant, croquant et qui se démoule facilement », m'explique le chef. Il faut donc faire suivre au chocolat une courbe de température en le refroidissant sur le plan de travail en granit. « J'ai choisi un chocolat blanc, c'est le plus difficile à travailler car il se fige plus rapidement que les autres. » Sur ces entrefaites, Jean-Baptiste coule le chocolat blanc fondu sur la table. Armé de deux spatules, il rassemble la matière au centre « de manière à faire figer les cristaux du beurre de cacao ». À le voir manier les outils avec autant d'aisance, la tâche paraît facile. Mais quand vient mon tour, c'est une autre histoire ! Ce chocolat blanc est ensuite versé dans de petits moules pour réaliser notre calendrier de l'Avent.
Nous poursuivons avec la réalisation de sucettes en chocolat. À l'aide d'une poche à douille, je dessine des disques de chocolat sur un film plastique adapté que je parsème ensuite de friandises en tous genres : éclats de noix, raisins secs, vermicelles colorés, abricots secs… J'en croquerais bien un morceau ! Enfin, le maître chocolatier me montre comment faire une ganache citron. À la clef, les conseils d'un pro à reproduire à la maison ! « Pour attendrir la préparation, on peut ajouter 40 g de beurre », recommande-t-il. L'atelier touche à sa fin. Avec fierté, j'emballe mes créations du jour et je repars avec mon butin à la maison et plein d'astuces de chef en tête ! C'est fou ce que l'on peut apprendre en quelques heures !

PHOTOS AGNÈS TARAVELLA

Adresses page 106



Il était une fois...

Les chocolats Bonnat, une histoire de famille

Chez les Bonnat, on est chocolatier de génération en génération depuis 1884 : une histoire de famille unique et passionnante !

Ce qui fait du bien au palais ne fait pas de mal à l'âme », telle est la belle devise de la famille Bonnat qui, depuis 132 ans, transmet de père en fils un savoir-faire que peu d'artisans maîtrisent encore de nos jours : la fabrication du chocolat à partir des fèves de cacao.

Un règne unique dans l'univers du chocolat

Tout commence en 1861, avec Félix Bonnat : il est alors liquoriste-confiseur et installe sa boutique à Voiron dans l'Isère. En 1883, il s'équipe de la dernière innovation des chocolatiers suisses, le « casse-cacao tarare ». En 1884, il crée son atelier de transformation des fèves de cacao en chocolat. Le travail du chocolat chez les Bonnat commence alors véritablement. Et les Bonnat sont les seuls transformateurs dont l'entreprise est restée familiale. Chaque génération a su apporter sa touche et ses innovations mais toujours dans l'esprit familial : le savoir-faire et la qualité avant tout. En 1983, pour le centenaire de l'entreprise, Raymond Bonnat élabore, en précurseur, les « Grands Crus Historiques », premières tablettes issues de fèves de même origine : un phénomène toujours très à la mode aujourd'hui ! Stéphane, le fils de Raymond, comprend l'importance du suivi de la culture du cacao initié par son père et acquiert ses propres plantations.



La cinquième génération

Aujourd'hui, Stéphane Bonnat, arrière-arrière-petit-fils de Félix Bonnat, est à la tête de l'entreprise familiale et son exigence de qualité est l'un des héritages de la tradition familiale. Il explique par exemple avoir toujours refusé le séchage mécanique des fèves de cacao contrairement à la plupart des professionnels. Pour lui, le séchage mécanique incorpore aux fèves des parfums parasites ; de plus, les fèves séchées naturellement sont moins acides et se conservent beaucoup plus longtemps car le séchage naturel est plus homogène. Il insiste également sur le fait qu'un chocolat pour être de qualité doit être exclusivement élaboré à partir de trois ingrédients : du cacao, du beurre de cacao (et non de la lécithine de soja) et du sucre. Chacun a son propre rôle : le cacao apporte les parfums ; le beurre de cacao confère au chocolat sa texture et son fondant tout en fixant les parfums ; quant au sucre, il adoucit l'acidité et l'astringence naturelle du cacao.

Innovation & chocolat de renom

Côté innovation, c'est avec Stéphane qu'ont été commercialisées les fameuses tablettes 100 % cacao. C'était une façon de mettre un terme à cette mode du « toujours plus cacaoté » qui l'agaçait. Il a d'ailleurs été étonné du très grand succès rencontré par ces tablettes : pour lui, ce produit est plus à cuisiner qu'à déguster tel quel !
Le Chuao est l'un des grands succès de la famille Bonnat et, depuis plus de 30 ans, une référence absolue des amateurs de chocolat. Ce cru très rare, du nom d'un petit village au Venezuela, est un bel exemple de l'importance du savoir-faire du vrai maître chocolatier. Stéphane Bonnat explique : « Philippe Bernachon, François Pralus, Pierre Marcolini et moi avons en commun la même parcelle de cacao de Chuao. En travaillant les fèves de cette même parcelle et issues d'une même récolte, aucune de nos tablettes ne sera identique. »
La dernière-née des tablettes Bonnat est le « Kaori Brésil ». Issu d'un cacao rare cultivé par une famille d'expatriés japonais au Brésil, ce chocolat est doux, rond en bouche et très fruité, « kaori » voulant dire « parfum » en japonais.
À l'évidence, la gamme des chocolats Bonnat n'est pas près de s'éteindre, ni même de paraître dépassée par les nouveautés du monde du chocolat !

PHOTOS ORÉDIA, HÉMIS

Desserts de famille



Gâteau Tatin aux poires

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **40 MN**

- **3 grosses poires**
- **100 g de chocolat noir pâtissier**
- **165 g de beurre + pour le moule**
- **155 g de sucre roux en poudre**
- **3 œufs**
- **150 g de farine**
- **80 g d'amandes mondées**
- **1/2 sachet de levure chimique.**

Griller les amandes à la poêle sans matière grasse, laisser refroidir, puis les hacher grossièrement. **Peler, épépiner 2 poires,** les couper en gros dés. Les saupoudrer de 30 g de sucre et les poêler 5 mn dans 40 g de beurre. Égoutter les poires, réserver leur jus. **Faire fondre le chocolat** et le beurre restant au bain-marie. Bien mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et laisser tiédir. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). **Fouetter les œufs** et le sucre restant, ajouter le chocolat fondu. Incorporer la farine tamisée avec la levure et les amandes. Répartir les dés de poires dans un moule beurré, verser la pâte. **Cuire 35 à 40 mn au four.** Démouler, laisser refroidir. **Servir arrosé** du jus de cuisson des poires réservé et décoré de la poire restante coupée en lamelles.

Mangue et chocolat
Réalisez ce gâteau avec des cubes de mangue fraîche (ou d'ananas) et ajoutez un peu de noix de coco en poudre dans la pâte !



Petites crèmes viennoises

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **3 MN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier + 40 g pour le décor ■ 50 cl de lait ■ 4 jaunes d'œufs ■ 30 cl de crème liquide ■ 30 g de sucre roux ■ 20 g de sucre glace ■ 1 c. à soupe de Maïzena ■ 1 gousse de vanille ■ 1 bâton de cannelle.

Verser 40 cl de lait et 20 cl de crème dans une casserole, ajouter la gousse de vanille fendue en 2 et le bâton de cannelle grossièrement concassé. Faire bouillir 1 mn, éteindre le feu, couvrir et laisser infuser 20 mn.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre roux, incorporer la Maïzena délayée dans le lait froid restant. Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie.

Filtrer le mélange lait et crème et le verser sur la préparation aux œufs, puis ajouter le chocolat fondu. Transvaser dans une casserole et faire épaissir 2 à 3 mn à feu doux, sans cesser de mélanger. Répartir dans des tasses ou des petits pots et réfrigérer 2 h.

Fouetter la crème restante en chantilly, incorporer le sucre glace sans cesser de battre. Hacher ou râper le chocolat restant pour le décor.

Servir les crèmes surmontées de chantilly et parsemées d'éclats de chocolat.

Thé ou verveine ?
Aromatisez le mélange lait et crème avec d'autres ingrédients, comme quelques feuilles de thé ou de verveine, ce sera plus original.



Brioche aux fruits secs

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **1 H 30**
CUISSON : **20 MN**

■ 150 g de chocolat au lait ■ 200 g de farine ■ 1 œuf + 1 jaune ■ 4 c. à soupe de lait ■ 40 g de beurre mou ■ 90 g de fruits secs décortiqués (noisettes, amandes, pistaches…) ■ 30 g d'écorces d'orange confites ■ 40 g de raisins secs et cranberries ■ 30 g de sucre ■ 1 c. à soupe de Maïzena ■ 1 sachet de levure boulangère lyophilisée.

Délayer la levure dans 2 c. à soupe de lait légèrement tiédi. Verser dans la cuve d'un robot la farine, l'œuf, la levure délayée, le beurre, le sucre et le lait. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple. Couvrir d'un linge et laisser lever 30 mn dans un endroit tiède.
Griller les fruits secs dans une poêle anti-adhésive, les hacher grossièrement avec les raisins, émincer finement les écorces d'orange. Saupoudrer le tout de Maïzena et bien mélanger. Faire fondre le chocolat et le verser sur les fruits. Mélanger et laisser refroidir jusqu'à ce que la préparation devienne pâteuse.
Étaler la pâte levée en un grand disque (22 cm de diamètre) sur une plaque tapissée de papier cuisson. Garnir avec la préparation au chocolat, humecter le pourtour de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau, replier en chausson, souder les bords. Couvrir et laisser lever 1 h environ.
Préchauffer le four à 240 °C (th. 8). Dorer la surface au jaune d'œuf, faire des entailles sur le dessus et enfourner 15 à 20 mn. Protéger la surface avec une feuille de papier d'aluminium si la coloration est trop rapide.
Servir tiède.



Et les restes de baguette ?
Ils seront aussi délicieux dans ce genre de pudding. Faites-les tremper un peu dans le lait tiède pour les ramollir.

Pudding choco-citron

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **30 MN**

■ 120 g de chocolat noir pâtissier ■ 10 tranches de pain de mie ■ 75 cl de lait ■ 4 œufs ■ 100 g de beurre mou + pour le plat ■ 100 g de sucre en poudre ■ 1 citron bio ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Faire infuser un grand zeste de citron 20 mn dans le lait chaud. Râper le chocolat. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Beurrer les tranches de pain écroûtées, les saupoudrer de la moitié du chocolat râpé, puis les couper en 2.
Fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Verser sans cesser de battre le lait préalablement filtré (réserver le zeste), puis l'eau de fleur d'oranger. Disposer les tranches de pain dans un plat à four généreusement beurré. Verser doucement la préparation aux œufs.
Cuire 30 mn au four, saupoudrer du chocolat restant dès la sortie du four.
Servir tiède ou froid, décoré du zeste de citron réservé émincé finement.

Tresse au chocolat et aux cranberries

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
REPOS : **1 H 30**
CUISSON : **30 MN**

■ 200 g de chocolat noir ■ 300 g de farine + plan de travail ■ 33 cl de crème liquide légère ■ 2 œufs ■ 105 g de beurre de Condé-sur-Vire (Elle & Vire) ■ 45 g de sucre + 1 c. à soupe ■ 10 g de levure de boulanger ■ 10 cl de lait ■ 2 c. à soupe de cranberries séchées ■ 10 g de sel.

Hacher le chocolat. Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Laisser reposer 1 mn, puis fouetter jusqu'à obtenir une ganache. Réserver au frais.
Délayer la levure avec le lait tiède. Mélanger au robot la farine, le sel, 45 g de sucre et la levure délayée. Incorporer les œufs battus, puis 80 g de beurre en dés. Pétrir jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Mettre en boule et laisser reposer 1 h, couvert d'un linge.
Étaler la pâte levée en rectangle sur un plan de travail fariné. La recouvrir de la ganache. Parsemer des cranberries hachées. Rouler la préparation en long boudin et réfrigérer 30 mn.
Couper la pâte en deux dans le sens de la longueur. Tresser les deux parties en couronne, garniture vers le haut. Laisser reposer 15 mn sur une plaque recouverte de papier cuisson. Préchauffer le four à 160 °C (th. 5).
Parsemer la couronne du reste de beurre fondu et de sucre. Cuire 25 mn au four. Servir tiède.



Moelleux à la banane

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **1 H**

■ 200 g de chocolat noir pâtissier ■ 100 g de chocolat au lait ■ 280 g de farine ■ 180 g de sucre en poudre ■ 3 bananes ■ 165 g de beurre + pour le moule ■ 100 g de sucre glace ■ 30 g de yaourt à la grecque ■ 2 œufs ■ 15 cl de lait ■ 1 sachet de levure chimique.

Râper le chocolat au lait. Écraser les bananes à la fourchette. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter au batteur électrique 150 g de beurre et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème. Incorporer les œufs un à un, puis la farine, la levure, les bananes, le chocolat au lait râpé et le lait. Beurrer un moule à manqué (de 22 cm) et verser la pâte.
Cuire 55 mn à 1 h au four : la lame d'un couteau planté au milieu du gâteau doit ressortir propre. Laisser tiédir 5 mn, puis le démouler en le retournant sur une grille et le laisser complètement refroidir.
Faire fondre le chocolat noir avec le beurre restant et le yaourt à la grecque à feu doux, puis mélanger le tout au sucre glace. Verser ce nappage sur le gâteau complètement refroidi et le répartir à la spatule.
Servir aussitôt ou réserver à température ambiante (pas au réfrigérateur).

Couronne choco-amandes

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **45 MN**

■ 100 g de chocolat noir pâtissier ■ 250 g de farine ■ 150 g de beurre mou + pour le moule ■ 125 g de sucre ■ 3 œufs ■ 80 g de yaourt à la grecque ■ 12 cl d'eau bouillante ■ 30 g d'amandes effilées ■ 1 c. à café de bicarbonate de sodium ■ 1 c. à café de levure chimique ■ 1 c. à café d'extrait de vanille.

Hacher le chocolat, le mélanger avec 12 cl d'eau bouillante et le bicarbonate de sodium jusqu'à obtenir une préparation lisse. Réserver. Beurrer un moule en couronne et le tapisser d'amandes effilées. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter les jaunes d'œufs un à un et l'extrait de vanille, puis la préparation au chocolat. Incorporer ensuite la farine, la levure chimique et le yaourt à la grecque. Monter les blancs d'œufs en neige, puis les incorporer à leur tour dans la préparation. Verser dans le moule en couronne.
Cuire 45 mn au four. Laisser tiédir 5 mn, puis démouler sur une grille et le laisser complètement refroidir avant de servir.



Gâteau crunchy

POUR **8 À 10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **1 H 15**

■ **400 g de chocolat noir pâtissier** ■ **250 g de beurre + pour le moule** ■ **200 g de sucre roux** ■ **3 œufs** ■ **100 g de barres chocolatées (type Ovomaltine, Balisto)** ■ **140 g de farine** ■ **40 g de cacao** ■ **1 c. à café de levure chimique** ■ **20 cl de lait fermenté (type lait ribot au rayon frais des supermarchés)** ■ **20 cl de crème liquide entière.**

Faire fondre 200 g de chocolat avec le beurre au bain-marie. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le mélange au chocolat et le lait fermenté. Incorporer la farine, la levure et le cacao tamisés. Verser dans un moule à manqué beurré.
Cuire 1 h à 1 h 15 au four. Laisser tiédir 10 mn, puis démouler en retournant le gâteau sur une grille. Laisser complètement refroidir.
Porter la crème à frémissements. Hacher le chocolat restant et verser la crème dessus. Laisser 1 mn, puis fouetter jusqu'à obtenir une ganache homogène. En recouvrir totalement le gâteau à l'aide d'une spatule. Hacher grossièrement les barres chocolatées.
Servir surmonté des éclats de barres chocolatées.

Cheesecake au chocolat

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
RÉFRIGÉRATION : **30 MN + 12 H**
CUISSON : **5 MN**

■ **200 g de chocolat noir pâtissier** ■ **300 g de fromage frais (St-Môret ou Philadelphia)** ■ **200 g de spéculoos** ■ **100 g de beurre mou + pour le moule** ■ **80 g de sucre glace** ■ **20 cl de crème liquide** ■ **1 sachet de sucre vanillé** ■ **2 feuilles de gélatine alimentaire (4 g)** ■ **cacao amer en poudre.**

Mixer les spéculoos avec le beurre et 1 c. à soupe de cacao. En garnir le fond d'un moule à charnière beurré ou un cercle à pâtisserie posé sur une planche. Réfrigérer 30 mn.
Hacher le chocolat, le faire fondre au bain-marie, puis le laisser tiédir. Chauffer la crème sans la faire bouillir, lui ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau, mélanger pour bien la dissoudre.
Fouetter le fromage frais avec le sucre glace et le sucre vanillé, l'incorporer à la crème. Ajouter le chocolat et mélanger encore, verser sur la pâte aux spéculoos. Égaliser la surface à la spatule métallique, réfrigérer une nuit.
Servir démoulé et saupoudré de cacao.

Petit tour de main pour la déco
Découpez des rubans de 3 cm de large dans du papier bristol. Posez-les sur le cheesecake, à espaces réguliers. Saupoudrez de cacao, retirez les bandes et vous obtiendrez de belles rayures de cacao. Vous pouvez tenter un quadrillage en posant certaines bandes de bristol dans l'autre sens.

PHOTOS R. SHAW/BAUER SYNDICATION, B. STEVENS/BAUER SYNDICATION, P. CASTLETON/BAUER SYNDICATION



Gâteau aux zestes d'agrumes

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 40 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

■ **300 g de chocolat noir pâtissier** ■ **200 g de beurre mou + pour le moule** ■ **180 g de sucre en poudre** ■ **150 g d'écorces d'agrumes confites (orange, cédrat, pamplemousse)** ■ **4 œufs** ■ **80 g de farine** ■ **1 orange.**

Couper les agrumes confits en dés. Faire fondre 200 g de chocolat au bain-marie. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter le beurre mou avec le sucre pour obtenir une préparation très crémeuse. Ajouter les œufs un à un en fouettant 1 mn à chaque fois. Incorporer le chocolat refroidi et la farine, fouetter encore 2 mn.
Verser la moitié de la pâte dans un moule tapissé de papier cuisson beurré, éparpiller la moitié des écorces confites, ajouter le reste de pâte.
Cuire 35 mn au four, laisser refroidir dans le moule, réfrigérer 1 h et démouler. Faire fondre le chocolat restant et incorporer le jus de l'orange chaud.
Servir le gâteau parsemé du reste d'agrumes confits et tout juste arrosé de coulis chocolat-orange.



Moelleux praliné aux poires

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
REPOS : 1 H
CUISSON : 55 MN

■ **200 g de chocolat praliné** ■ **9 petites poires** ■ **150 g de beurre + pour le moule** ■ **100 g de sucre** ■ **3 œufs** ■ **60 g de farine** ■ **1 orange non traitée** ■ **1 citron** ■ **15 cl de sirop de sucre de canne** ■ **1 gousse de vanille** ■ **1 c. à café de levure.**

Râper le zeste de l'orange. Verser 75 cl d'eau dans une casserole, ajouter le sirop de sucre de canne, le jus de l'orange et du citron et la gousse de vanille fendue en 2. Laisser bouillir 5 mn.
Peler les poires et les plonger dans le liquide frémissant. Laisser les pocher 10 mn, éteindre le feu, couvrir et laisser refroidir dans le liquide. Les égoutter, puis les couper en 2 dans la hauteur.
Faire fondre le chocolat au bain-marie. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Incorporer le beurre mou.
Fouetter les œufs entiers avec le sucre, ajouter la préparation au chocolat tiède, puis la farine et la levure. Verser dans un grand moule rectangulaire beurré. Poser les demi-poires, côté bombé vers le bas.
Cuire 35 à 40 mn au four.
Servir tiède ou froid.

Pas de petites poires ?
Utilisez à la place 3 grosses poires et coupez-les en quartiers. Dans ce cas, faites-les pocher 15 à 20 mn pour les cuire bien à cœur.

Un peu de patience !
Gardez le gâteau 3 ou 4 jours au réfrigérateur, bien enveloppé dans un grand film alimentaire : il n'en sera que meilleur !



Biscuit aux épices en coque de chocolat

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **45 MN**

- **180 g de chocolat noir pâtissier**
- **150 g de farine**
- **100 g de sucre roux**
- **185 g de beurre + pour le moule**
- **3 gros œufs**
- **120 g de cerneaux de noix de pécan (ou à défaut noix ou amandes)**
- **4 c. à soupe de miel liquide**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 c. à café de mélange d'épices pour pain d'épice.**

Réduire 40 g de noix de pécan en poudre fine. Préchauffer le four à 150 °C (th. 5). Faire fondre 125 g de beurre.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre roux, le miel et les épices. Incorporer le beurre refroidi, la farine préalablement tamisée avec la levure, puis la poudre de noix de pécan. Verser dans un moule carré tapissé de papier cuisson beurré.

Cuire 40 à 45 mn au four. Démouler le biscuit sur une grille et le laisser refroidir.

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie avec le beurre restant, hors du feu mélanger pour lisser la préparation.

Verser sur le biscuit et le napper entièrement à l'aide d'une spatule, disposer harmonieusement les cerneaux de noix et laisser durcir à température ambiante.

Servir coupé en carrés ou en barres.

Et le grué de cacao ?
Ajoutez une cuillerée de grué de cacao dans le nappage. Ce sont des éclats de fèves de cacao torréfiées (rayon bio des supermarchés). Ce produit apporte du croquant et une pure saveur de cacao. À éviter si le gâteau est destiné à des enfants.



Moelleux à la crème de lait

POUR **8 À 10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **25 MN**
CUISSON : **45 MN**

■ 250 g de chocolat pâtissier ■ 125 g de beurre + pour le moule ■ 150 g de sucre en poudre ■ 200 g de farine ■ 3 œufs ■ 60 g de cacao en poudre ■ 140 g de mascarpone ■ 40 g de lait concentré sucré ■ 2 c. à soupe de lait ■ 20 cl de crème liquide ■ 1 c. à café de levure chimique.

Faire fondre le beurre. Laisser refroidir. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Mélanger la farine, le sucre, le cacao et la levure, puis le beurre fondu froid et les œufs un à un. Verser dans un moule à manqué beurré.
Cuire 35 à 40 mn au four. Laisser tiédir 5 mn, puis démouler sur une grille et laisser complètement refroidir.
Porter à frémissements la crème, puis la verser sur 200 g de chocolat haché. Fouetter jusqu'à obtenir une ganache homogène. Laisser refroidir. Faire de longs copeaux avec le chocolat restant.
Fouetter au batteur électrique le mascarpone, le lait concentré et le lait jusqu'à obtenir une mousse de lait.
Couper le gâteau en deux dans l'épaisseur, le garnir de mousse de lait et le recouvrir de ganache à l'aide d'une spatule.
Servir décoré des copeaux de chocolat.

Le secret du pro
Lorsque vous garnissez le premier disque de biscuit avec la crème, laissez 1 cm vide sur le pourtour, ainsi lorsque vous poserez l'autre couche de biscuit, la crème ne débordera pas, elle remplira juste la surface du gâteau.

Gâteau sandwich à l'orange

POUR **10 À 12 PERSONNES**
PRÉPARATION : **30 MN**
CUISSON : **45 MN**
RÉFRIGÉRATION : **UNE NUIT**

■ 250 g de farine ■ 150 g de sucre ■ 185 g de beurre + pour le moule ■ 4 œufs ■ 2 c. à café de cacao ■ 12 cl de jus d'orange ■ 1/2 sachet de levure chimique ■ rondelles d'oranges confites ■ caramel maison ou prêt à l'emploi.
Mousse : ■ 2 blancs d'œufs ■ 65 g de sucre ■ 5 feuilles de gélatine (10 g) ■ 20 cl de jus d'orange ■ 1 orange non traitée ■ 30 cl de crème épaisse.

Beurrer un moule ou un cercle à pâtisserie (20 cm). Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Ajouter les œufs un par un, puis la farine, la levure et le cacao en pluie et le jus d'orange. Verser la préparation dans le moule ou le cercle à pâtisserie posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Cuire 40 à 45 mn au four. Laisser refroidir complètement sur une grille avant de couper le gâteau en deux dans l'épaisseur.
Faire la mousse : faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Fouetter les blancs en neige et le sucre. Faire chauffer 2 c. à soupe de jus d'orange, y dissoudre la gélatine. Verser en filet le reste de jus d'orange avec le zeste râpé dans les blancs en neige tout en continuant de battre, puis incorporer la gélatine et la crème.
Mettre la base du gâteau dans le cercle à pâtisserie, puis recouvrir de mousse et du haut du gâteau. Réfrigérer une nuit.
Servir le gâteau décerclé, décoré de rondelles d'oranges confites et généreusement arrosé de caramel.





Dôme choc-banana

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H**
CUISSON : **50 MN**
RÉFRIGÉRATION : **UNE NUIT + 1 H**

■ 150 g de chocolat noir pâtissier ■ 125 g de chocolat blanc ■ 25 cl de crème liquide entière ■ 3 bananes ■ 3 œufs ■ 120 g de beurre + pour le moule ■ 50 g de sucre en poudre ■ 50 g de farine ■ 1 c. à soupe de Maïzena ■ 2 sachets de sucre vanillé ■ 1/2 sachet de levure chimique.

La veille

Verser 15 cl de crème bouillante sur 75 g de chocolat blanc, mélanger et réfrigérer cette ganache une nuit.

Faire fondre 50 g de chocolat noir et le reste de chocolat blanc au bain-marie avec 30 g de beurre. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Fouetter les œufs entiers avec 50 g de sucre, incorporer les chocolats fondus puis la farine, la Maïzena et la levure tamisées. Verser dans un moule beurré.

Cuire 35 à 40 mn au four. Démouler le biscuit sur une grille.

Le jour même

Faire chauffer les 10 cl de crème restants, puis verser sur le reste de chocolat noir haché, ajouter 50 g de beurre mou. Fouetter et réfrigérer cette crème 1 h.

Couper les bananes en rondelles, les poêler 2 à 3 mn avec 40 g de beurre et le sucre vanillé. Recueillir le jus de cuisson des bananes. Prélever 2 c. à soupe de la crème au chocolat noir, incorporer le jus des bananes, conserver ce coulis choco-bananes à température ambiante.

Fouetter la ganache au chocolat blanc au batteur électrique jusqu'à obtenir une mousse.

Couper le biscuit en 2 dans l'épaisseur, garnir la base de la crème au chocolat noir, répartir la moitié des bananes, puis recouvrir de la crème mousseuse au chocolat blanc. Poser le haut du biscuit.

Servir décoré des bananes restantes et arrosé d'un filet de coulis choco-bananes

Terrine du p'tit Lulu

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **10 MN**
RÉFRIGÉRATION : **UNE NUIT**

■ 200 g de chocolat noir 70 % ■ 200 g de chocolat au lait pâtissier ■ 200 g de beurre ■ 200 g de biscuits (type petits-beurre, Thé…) ■ 2 œufs ■ 75 g de sucre glace ■ 2 c. à soupe de cacao en poudre ■ huile pour le moule ■ fraises ou framboises et sucre glace pour la présentation.

Faire fondre le chocolat noir, 150 g de chocolat au lait et le beurre au bain-marie.

Fouetter dans un saladier les œufs, le sucre glace et le cacao jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, puis incorporer le mélange au chocolat.

Tapisser un moule à cake de bandes de papier cuisson. Verser un peu de préparation au chocolat, puis alterner les couches de biscuits et de chocolat en terminant par une couche de biscuits en appuyant légèrement. Réfrigérer une nuit.

Faire fondre les 50 g de chocolat restant au bain-marie. Laver et couper les fraises. Démouler le cake en tirant le papier cuisson, puis l'enlever. Verser le chocolat fondu en fines rayures sur le gâteau.

Servir décoré de fraises et parsemé de sucre glace.



Papier ou film ?
Vous pouvez également tapisser votre moule de film alimentaire mais le papier a l'avantage de laisser le chocolat bien lisse et donne un résultat plus soigné.



Tourtines choco et fruits confits

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 45 MN
RÉFRIGÉRATION : 1 H 30
CUISSON : 25 MN

■ 60 g de chocolat noir pâtissier ■ 2 rouleaux de pâte sablée ■ 25 cl de lait ■ 1 gros œuf ■ 30 g de sucre en poudre ■ 30 g de fruits confits mélangés ■ 30 g de Maïzena ■ 20 g de beurre mou ■ 1 c. à soupe de sucre glace.

Hacher le chocolat et les fruits confits. Fouetter l'œuf et le sucre en poudre, puis la Maïzena, verser le lait chaud non bouillant. Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir 2 mn à feu doux en mélangeant sans cesse. Verser sur le chocolat et les fruits confits. Mélanger, laisser refroidir, puis couvrir et réfrigérer 1 h.
Dérouler les pâtes et découper 12 disques de 11 cm de diamètre et 12 disques de 7 cm pour les couvercles. Découper une forme à l'emporte-pièce (lapin, étoile…) dans ces derniers.
Tapisser des moules à muffins beurrés des disques les plus grands. Les garnir au 2/3 de la crème au chocolat et fruits confits.
Humecter les bords, poser les petits disques, appuyer pour les souder et réfrigérer 30 mn. Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
Cuire 20 mn au four, laisser reposer 10 mn puis les démouler et laisser refroidir sur une grille.
Servir les petites tourtes saupoudrées de sucre glace.

Côté moules
Il existe des plaques à muffins rigides de 12 muffins plus pratiques pour réaliser ces tourtes que les moules mous en silicone.

Croques-choco

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **15 MN**
CUISSON : **10 MN**

■ **120 g de chocolat praliné pâtissier** ■ **12 tranches de brioche** ■ **1 œuf** ■ **30 cl de lait** ■ **80 g de poudre d'amande** ■ **100 g de beurre** ■ **1 sachet de sucre vanillé** ■ **1 c. à soupe de sucre glace** ■ **1 c. à café de cacao amer.**

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Le mélanger et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il devienne pâteux et facile à tartiner.
Étaler ce chocolat sur 6 tranches de brioche sans aller trop près des bords. Couvrir des 6 autres tranches et appuyer un peu pour les souder.
Fouetter l'œuf, le sucre vanillé et le lait. Humecter chaque croque du mélange, puis les enrober de poudre d'amande, comme une chapelure.
Poêler 2 à 3 mn par face dans le beurre à feu doux pour obtenir une belle couleur dorée. Les égoutter sur du papier absorbant. Les saupoudrer d'un mélange de sucre glace et de cacao.
Servir coupé en triangles.

Pour une présentation plus raffinée
Utilisez du pain de mie sans croûte.



Cake mendiant

POUR **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MN**
CUISSON : **45 MN**
REPOS : **2 H**

■ **250 g de chocolat noir pâtissier** ■ **200 g de fruits secs décortiqués (noisettes, amandes, noix, pignons)** ■ **200 g de farine** ■ **4 œufs** ■ **100 g de beurre mou + pour le moule** ■ **100 g de sucre roux en poudre** ■ **1 c. à café de levure chimique.**

Griller les fruits secs dans une poêle sans matière grasse. Les hacher grossièrement. Faire fondre 100 g de chocolat au bain-marie. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
Fouetter le beurre mou et le sucre, ajouter le chocolat fondu tiédi. Incorporer les œufs un à un en fouettant sans cesse, la farine avec la levure et les 2/3 des fruits secs. Verser dans un moule à cake beurré.
Cuire 45 mn au four. Laisser reposer 10 mn avant de le démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
Faire fondre le chocolat restant au bain-marie. En recouvrir complètement le cake. Parsemer des fruits secs restants et laisser durcir au moins 2 h à température ambiante.
Servir coupé en tranches.

Soyez prévoyant !
N'hésitez pas à doubler les proportions et à réaliser 2 cakes en même temps car ils se congèlent très bien !



Délice abricots-amandes

POUR **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **45 MN**
REPOS : **30 MN**
CUISSON : **40 MN**

■ 150 g de chocolat au lait pâtissier ■ 300 g d'oreillons d'abricots au sirop léger ■ 125 g de beurre mou + pour le moule ■ 125 g de poudre d'amande ■ 165 g de sucre ■ 125 g de farine ■ 3 œufs ■ 30 g d'amandes mondées ■ 1 c. à soupe bombée de Maïzena.

Mélanger la farine, la poudre d'amande et 125 g de sucre, puis incorporer le beurre mou coupé en morceaux et 2 c. à soupe d'eau jusqu'à obtenir une boule de pâte, réfrigérer 30 mn enveloppée de film alimentaire.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte, en garnir un moule carré beurré. Piquer à la fourchette et enfourner 15 mn.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Égoutter les abricots soigneusement. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant, verser le chocolat fondu tiède sans cesser de fouetter et incorporer la Maïzena. Préchauffer à nouveau le four à 180 °C (th. 6).

Monter les blancs en neige et les incorporer en 3 fois dans la préparation au chocolat. Verser sur le carré de pâte précuite. Poser les oreillons d'abricots.

Cuire 15 mn au four, parsemer la surface d'amandes hachées et enfourner encore 6 à 8 mn.

Servir tiède ou froid.

Tour de France des musées du chocolat

En vacances pour les fêtes ? Offrez-vous une petite visite en famille au pays du chocolat… Quelques suggestions de balades gourmandes !



Choco-Story
Paris, X^e^
Un parcours historique des Mayas à nos jours jalonné de magnifiques sculptures en chocolat, des ateliers adultes ou enfants sur inscription.





Le musée-découverte du chocolat, Chocolats Hautot
Fécamp (Seine-Maritime)
Musée découverte du chocolat et des différents process de transformation du cacao.



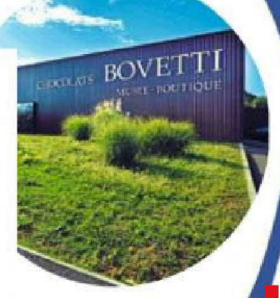
Musée Les Secrets du Chocolat
Geispolsheim (Bas-Rhin)
Dégustation, parcours découverte, animation pour les enfants et démonstration gourmande rythment la visite. Ateliers adultes ou enfants sur inscription.

Chocolatrium, manufacture Cluizel
Damville (Eure)
La galerie pour découvrir l'histoire du chocolat, la cinémathèque pour comprendre le parcours de l'élaboration du chocolat, l'atelier-découverte pour voir les professionnels au travail et une dégustation pour bien terminer.

Fécamp
Damville
Paris
Geispolsheim
Terrasson-Lavilledieu
La Côte-Saint-André
Cordes-sur-Ciel
Tain-l'Hermitage
Biarritz







Le musée du Chocolat Bovetti
Terrasson-Lavilledieu (Dordogne)
La visite se termine par une dégustation et un atelier moulage pour les enfants.



Musée Le Paradis du Chocolat, Maison Jouvenal
La Côte-Saint-André (Isère)
Visite libre et ateliers enfants ou adultes sur inscription.



Planète Musée du Chocolat
Biarritz (Pyrénées-Atlantiques)
Musée dans les anciens ateliers de fabrication de la chocolaterie Henriet. Ateliers adultes ou enfants.







Musée Les Arts du Sucre et du Chocolat Yves Thuriès
Cordes-sur-Ciel (Tarn)
Visite suivie d'une dégustation. Ateliers pour les groupes scolaires.

La Cité du Chocolat Valrhona
Tain-l'Hermitage (Drôme)
Un espace de visite permanent, de nombreuses animations, une exposition temporaire. Ateliers et stages sur plusieurs jours adultes ou enfants sur inscription.

PHOTOS PRESSE, FOTOLIA

Les tablettes 100 % cacao sont des tablettes de chocolat

FAUX. Pour porter le nom de chocolat, les tablettes doivent être un mélange de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Ce beurre de cacao peut être remplacé par 5 % (au maximum) d'autres matières grasses végétales comme la lécithine de soja. Ces tablettes 100 % cacao ne peuvent donc pas mentionner le terme « chocolat ».

Le grué est le nom donné au chocolat concassé

FAUX. Il s'agit d'éclats de fèves de cacao torréfiées que l'on utilise en cuisine dans une pâte à cake, sur une mousse au chocolat… pour apporter du croquant et une saveur intense de cacao.

Vrai ou faux ?

Rien n'est plus tenace que les idées reçues, surtout au sujet du chocolat. Vérifiez si vous avez tout bon !



Le chocolat blanc a été inventé suite à une pénurie de cacao

FAUX. Ce n'est pas une histoire de pénurie mais de surplus de beurre de cacao qui a permis l'élaboration du chocolat blanc en Suisse. Depuis, le beurre de cacao est aussi utilisé dans la fabrication de nombreux produits parapharmaceutiques et cosmétiques.



Le cacao et le vin de Bordeaux ont des points communs

VRAI. Ils renferment tous les deux des tanins (ou polyphénols), ces substances antioxydantes bienfaitrices que l'on retrouve également dans le thé.

Le chocolat est bon pour le cœur

VRAI. Riche en acides gras saturés, il ne modifie pas le taux du mauvais cholestérol et augmente même le bon. De plus, il renferme des polyphénols qui ont une action protectrice pour les parois artérielles.



Plus le pourcentage de cacao est élevé, meilleur est le chocolat

FAUX. Le pourcentage de cacao ne donne aucune information sur la qualité du produit fini mais sur l'équilibre entre la proportion de cacao, de beurre de cacao et de sucre. Et ne croyez pas qu'un 100 % cacao est extraordinaire : il est très fortement amer et est plus intéressant à cuisiner qu'à croquer.

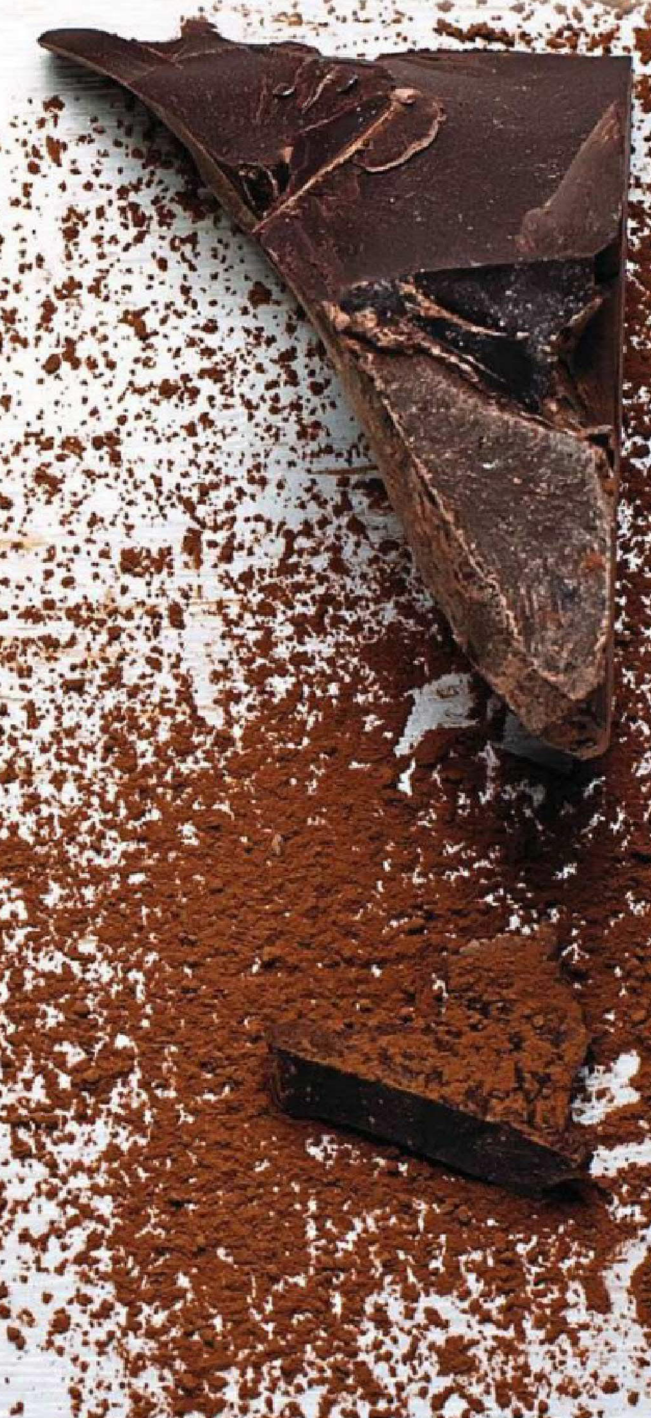


Le chocolat de couverture est réservé aux professionnels

FAUX. Il est utilisé par les professionnels car, étant plus riche en beurre de cacao, il est plus facile à travailler par sa fluidité. Tout le monde peut toutefois en acheter sur internet ou dans des boutiques spécialisées.

Les Chinois sont de grands amateurs de chocolat

FAUX. Ils n'en mangent en moyenne que 40 g par personne et par an, contre plus de 6 kg en France et 12 kg en Suisse ! Les ventes progressent rapidement depuis quelques années mais en 2014, 1 Chinois sur 2 ne connaissait pas encore son goût.



Il existe quatre couleurs de chocolat

VRAI. Depuis peu est commercialisé chez les chocolatiers et maintenant en supermarchés du chocolat… blond ! Il s'agit d'un chocolat blanc devenu caramel aux gourmandes saveurs de biscuits salés.

Le chocolat blanc apporte plus de calories que le chocolat noir

FAUX. Ils apportent tous les trois blanc, au lait et noir la même quantité de calories soit environ 550 Kcal/100 g ! C'est leur composition nutritionnelle qui diffère énormément, le chocolat noir reste le plus intéressant car il apporte fibres, magnésium, fer… Le chocolat blanc, mélange de sucre et de beurre de cacao, n'a pas beaucoup d'intérêt nutritionnel.



Clin d'œil

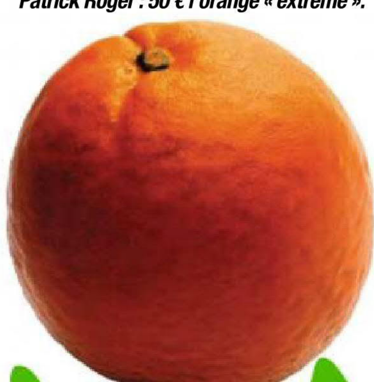
Bonnets de lutin ou de montagnard, à vous de voir… mais de gourmands sûrement !

Bonnet de Noël de Christophe Adam pour Monoprix : 12 € le bonnet de 100 g.

Ceci n'est pas une orange

Cette orange étonnera vos invités : cassez sa coque de chocolat pour déguster ses amandes grillées chocolatées. Un beau clin d'œil aux oranges de Noël du temps de nos grands-mères.

Patrick Roger : 50 € l'orange « extrême ».





Bonne action et petits gâteaux

Pour la cinquième année consécutive, Delacre reversera 100 000 € à l'association *Toutes à l'école* et c'est Serge Bensimon qui cette année signe les célèbres boîtes de gâteaux !

Delacre : 6,90 € la boîte de 400 g et 11,90 € la boîte d'1 kg. Disponible de septembre 2016 à janvier 2017.

Un Noël délicieux !

À offrir ou à mettre sur votre table, voici plein de bonnes choses à savourer et à partager !



Chocolats célestes

Une gamme très poétique et surtout très gourmande : framboises ardéchoises pour Mars, noisettes du Piémont pour Jupiter…

Collection Galaxie de Pierre Chauvet : de 4,50 € le coffret de 4 chocolats à 22 € le coffret de 25 chocolats. Disponible à partir de mi-novembre.

Dessert en kit

Ce dessert est à monter soi-même ! Facile, gourmand et joli… que demander de plus ?

Toupargel : 11,90 €. Pour 6 à 8 personnes.





Rêve de Breizh

Une crème caramel relevée d'un peu de fleur de sel mariée à une mousse de chocolat noir au caramel… pas de doute, Arnaud Larher a pensé à sa Bretagne natale !

Bûche Rêve d'Arnaud Larher : 48 €.





Gourmandise historique

Un calendrier de l'Avent haut en couleur où se cachent 24 petites douceurs chocolatées et 42 personnages qui ont marqué l'histoire de France… Saurez-vous tous les reconnaître ?

Le chocolat des Français : 29 € le calendrier de l'Avent. Disponible à partir du 1er novembre.



Suivez l'étoile !

À mettre dans le sapin ou sur la serviette des invités, cette étoile de Noël contient des petites bouchées de maïs soufflé enrobé de chocolat au lait et blanc.

Belledonne : 4,50 €.

Les rennes se mettent en boule



Non, non ! Pas de hérisson, ni de colère en vue… c'est juste pour faire beau !

Yves Thuriès : 24,90 € le renne de 17 cm de haut.

Quelle bûche !

Il y a les bûches de Noël… et les bûches du Père Noël en espérant qu'il puisse quand même livrer les cadeaux !

À la Mère de Famille : 43 € la bûche Ski (caramel, chocolat, noisettes, spéculoos). Pour 6 à 8 personnes.

En partance

Que ce soit en Asie ou en Provence, ces papillotes trouvent de nouveaux mariages avec le chocolat très intéressants !

Révillon : 8,49 € les 360 g ou 8,99 € les 375 g.



Adresses page 106

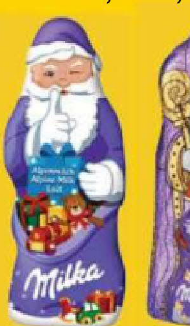
LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Pour un hiver tout en gourmandise !

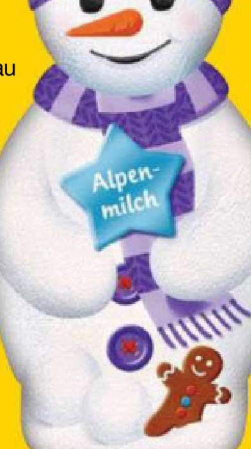
Pour chaque instant !

Du 6 décembre pour la Saint-Nicolas aux sports d'hiver de février en passant par le jour de Noël, ces chocolats régaleront les enfants jusqu'au printemps !

Milka : de 1,69 € à 4,49 €.







À décorer avant de dévorer !

Ce sera peut-être le plus dur à réussir car sinon dans ce kit tout est là pour « habiller » ces petits koalas de guimauve. De quoi occuper vos enfants un week-end pluvieux !

Lutti : 8,25 € le kit déco Koala.



Chocolat chaud de luxe

Ces chocolats à l'ancienne de grands crus régaleront les enfants mais également les grands tant les recettes proposées sont de qualité ! De quoi se croire à la cour aux côtés de la marquise de Pompadour.

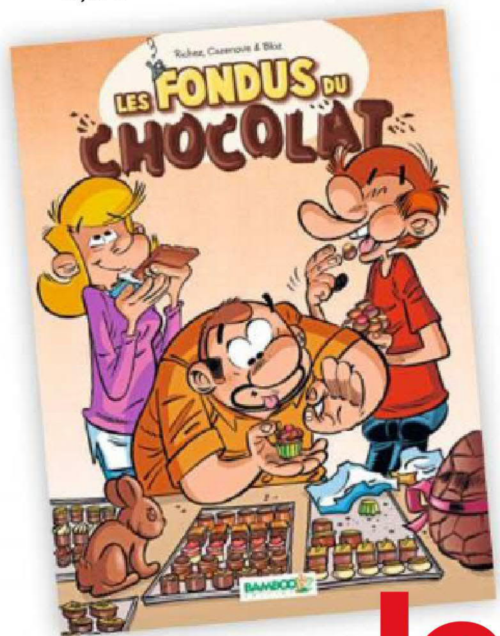
Jeanne-Antoinette : 49,50 € le coffret de 20 pochons.



PHOTOS PRESSE

Pour tout savoir

Cette BD est à la fois drôle et pleine d'infos, glissées mine de rien… Apprendre en rigolant, quel beau programme !
Les fondus du chocolat, ***de Richez & Cazenove, dessins de Bloz, Bamboo Édition : 10,60 €.***



Forme et gourmandise

Bien plus qu'un livre de recettes, Carinne Teyssandier signe ici un vrai témoignage : sa rencontre avec une naturopathe et la découverte de l'importance de l'indice glycémique.
Mes recettes du bonheur !, ***de Carinne Teyssandier, aux éditions de La Martinière : 16,90 €.***

À emporter partout !

Parcourir la France avec Estérelle Payany est synonyme de gourmandise et de bons plans : des cartes, des carnets d'adresses… et surtout beaucoup d'humour à toutes les pages, un vrai régal !
Atlas de la France gourmande, ***de Estérelle Payany, aux éditions Autrement : 19,90 €.***



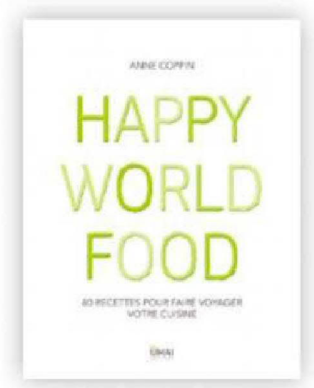
P'tit tour chez le libraire!

Voici nos coups de cœur : des voyages gourmands à travers la France et le monde, des bonnes idées recettes et bien sûr… du chocolat!

Secrets de chef

Un livre entier sur le praliné avec les conseils de Pascal Caffet, meilleur ouvrier de France, et une centaine de recettes : une bible de gourmandise à portée de cuillère.
Praliné, ***de Pascal Caffet, aux éditions de La Martinière : 32 €.***





Voyage initiatique

Un livre de cuisine du monde très beau et élégant, riche en anecdotes et en conseils afin de retrouver les saveurs de chaque pays.
Happy World Food, ***d'Anne Coppin, aux éditions Umaï : 22 €.***

À offrir…

… aux jeunes qui s'installent ou tout simplement aux copines qui n'osent plus vous inviter à dîner !
Le livre de desserts le + facile du monde, ***de J.-F. Mallet, aux éditions Hachette Cuisine : 14,95 €.***



PHOTOS PRESSE

Les petites graines
Elles boostent nos assiettes !



Une pincée suffit pour apporter de la saveur et de nombreux nutriments. Présentation de 6 super-graines à glisser dans ses recettes.

Les graines de sésame, pour faire le plein de minéraux

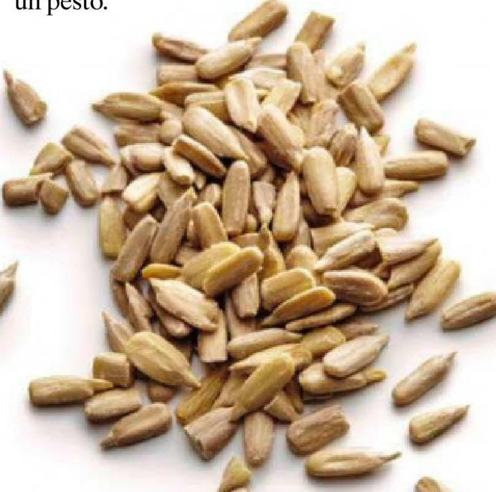
Leurs bienfaits. Ces petites graines que l'on a d'abord découvertes sur les buns à hamburgers se font de plus en plus présentes dans notre alimentation. Et c'est tant mieux car elles sont riches en minéraux variés : ce sont de bonnes sources de calcium (important pour les os), de magnésium (anti-stress et anti-crampe) et de sélénium (antioxydant), on peut également souligner leur apport en fer même si le fer d'origine végétale est moins bien absorbé que celui des viandes.

En cuisine. Elles font merveille dans les recettes asiatiques : brochettes de poulet, tofu poêlé, wok de légumes… Une variété noire apporte de l'originalité. Les Japonais en font du gomasio : des graines de sésame grillées et broyées avec du sel de mer. Une façon de mettre moins de sel mais pas moins de minéraux !

Les graines de tournesol, sources de vitamine E

Leurs bienfaits. Elles se distinguent par leur forte teneur en vitamine E, une vitamine aux propriétés antioxydantes qui protège les cellules du vieillissement et réduit les risques de maladies cardio-vasculaires et de cancers. À cela s'ajoute une bonne teneur en manganèse, un oligo-élément également antioxydant. Enfin, on peut souligner la présence de phytostérols, des substances végétales qui aident à réduire le cholestérol. Elles restent toutefois très caloriques (620 kcal/100 g), à consommer à modération.

En cuisine. Ces graines ont un petit goût agréable qui peut être rehaussé en les faisant légèrement dorer dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Elles se parsèment sur les crudités, les tartes, les poêlées de légumes ; elles apportent une touche originale et croquante aux pains maison, aux cakes, aux muffins ; elles peuvent aussi remplacer les pignons de pin dans un pesto.



Les graines de courges, fortes en protéines

Leurs bienfaits. Avec plus de 35 % de protéines, ce sont de loin les petites graines les mieux protéinées. Elles sont donc très intéressantes pour les personnes sportives et végétariennes, mais aussi pour celles qui surveillent leur ligne grâce à leur effet rassasiant. À condition d'en consommer des quantités raisonnables bien sûr car, comme toutes les graines oléagineuses, elles sont aussi riches en lipides et leur apport calorique avoisine les 600 kcal/100 g.

En cuisine. Si vous avez des courges, ne jetez pas leurs graines : gardez les plus grosses, lavez-les, puis faites les sécher 40 mn au four à 150 °C. Le plus fastidieux sera de les décortiquer. Elles se parsèment sur une tarte de potiron, une soupe de butternut, un potimarron farci… Et version sucrée sur des muesli, une tarte aux pommes, des poires au sirop, un cake au citron…



Les graines de chia, championnes des oméga 3

Leurs bienfaits. Ces toutes petites graines originaires du Mexique affichent un taux record d'oméga 3 : 20 g aux 100 g, soit 10 fois plus qu'un pavé de saumon. Ainsi, une seule cuillère à soupe de graines de chia suffit à couvrir nos besoins en ces précieux acides gras qui combattent l'inflammation, soutiennent l'immunité, prennent soin de la peau, favorisent le bon fonctionnement du cerveau et éloignent les risques de maladies cardio-vasculaires. Rien que ça !

En cuisine. Elles apportent du croquant mais n'ont pas vraiment de goût. Elles se parsèment sur un fromage blanc ou une compote. Sinon, trempées quelques heures dans du lait ou du jus de fruit, elles donnent une préparation gélatineuse qui a ses amateurs. Grâce à leurs propriétés gélifiantes, elles peuvent remplacer les œufs (pour ceux qui y sont allergiques) dans certains desserts.



Les graines de chanvre, équilibrées en acides gras

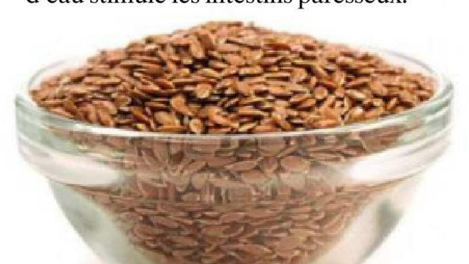
Leurs bienfaits. Peu connues, ces toutes petites graines ne contiennent aucune substance illicite (qu'on se rassure) mais un ensemble de nutriments importants : des protéines de bonne qualité, qui intéressent particulièrement les sportifs et les végétariens, et des oméga 3 et 6.

En cuisine. Les graines de chanvre entières, avec leurs petites coques noires, apportent du croquant aux salades et aux pâtes à pains et biscuits. Elles peuvent être légèrement toastées. Celles qui sont décortiquées, tendres et avec un petit goût de noisette, sont à consommer crues pour préserver leurs saveurs et leurs précieux acides gras. Elles se parsèment au dernier moment sur des crudités, un muesli, un yaourt, une compote…

Les graines de lin, riches en fibres

Leurs bienfaits. Qu'elles soient blondes ou brunes, elles se distinguent par leur belle teneur en fibres : près de 30 % ! Celles-ci favorisent le bon fonctionnement du transit intestinal, ont un effet rassasiant (anti-grignotage) et aident à réduire le cholestérol. Ces petites graines sont aussi bien pourvues en oméga 3, des acides gras indispensables qui prennent soin entre autres de notre système cardio-vasculaire.

En cuisine. Les graines de lin doivent être moulues pour profiter de tous leurs atouts. On peut les mettre dans un moulin (par petite quantité car elles rancissent vite) et les parsemer sur une salade, une quiche, une soupe, un yaourt… Une cuillère de graines de lin moulues diluée dans un verre d'eau stimule les intestins paresseux.





Graines et chocolat, un mariage d'amour !

1 Original. Riche en saveurs et en oméga 3, ce mélange de chocolat, dattes et graines de chia est parfait pour chasser les coups de barre ! *Lifefood, 2,99 € les 35 g, en magasins bio.*

2 Bienfaisant. Du cacao cru (non torréfié), des myrtilles et des graines de chanvre, un trio de choc pour faire le plein de bons nutriments. *Lovechock, 4,25 € les 70 g, en magasins bio.*

3 Champêtre. Des biscuits de qualité avec du chocolat, des graines de tournesol et sésame, sans oublier les œufs de plein air et le sel de Guérande. *St Michel, 1,69 € les 140 g, en supermarchés.*

4 Intense. Un beau mariage de chocolat noir fondant et de graines de sésame croquantes signé du célèbre chocolatier suisse. *Lindt, 1,81 € les 100 g, en supermarchés.*

5 Gourmand. Un muesli bio qui enchante les papilles avec ses pépites de chocolat, graines de lin et copeaux de noix de coco. *Jardin Bio, 3,15 € les 375 g, en supermarchés.*





À l'occasion des fêtes de fin d'année, les grandes rues de Vienne se parent d'impressionnantes décorations lumineuses !

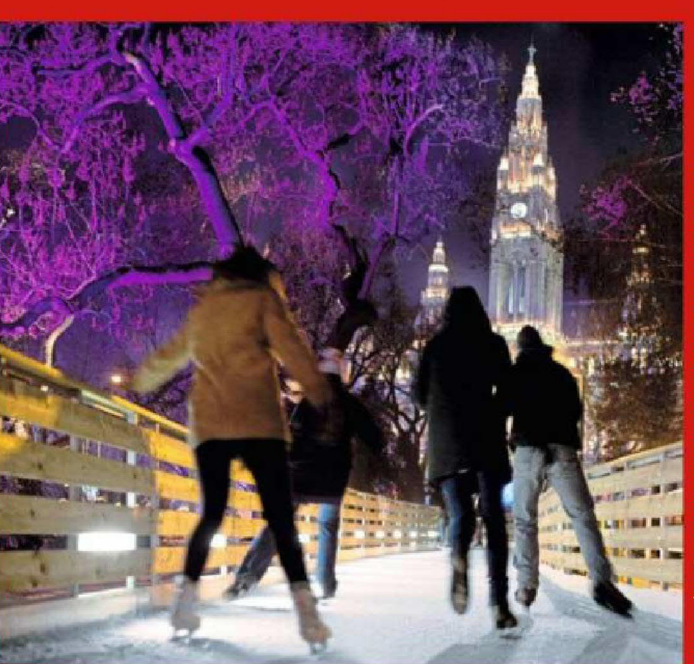
Noël à Vienne

Vienne est la « ville la plus agréable du monde » pour la troisième année consécutive*! Alors pourquoi ne pas y passer quelques jours pour les fêtes de fin d'année ?

** selon l'indice Mercer, recalculé chaque année.*



Noël est une période toute particulière pour découvrir la capitale de l'Autriche : la ville se pare de lumière, les rues se couvrent de marchés de Noël et les vitrines des pâtisseries regorgent encore un peu plus de gros gâteaux à la crème !
Profitez-en pour vivre un Noël à la viennoise : ici tout se joue le 24 décembre au soir, en grignotant des biscuits de Noël avant de pouvoir ouvrir les cadeaux ! Et même le 26 décembre est férié !



Chaque année, une patinoire est installée près de l'Hôtel de Ville pour la joie des petits la journée et des grands le soir !

PHOTOS HÉMIS, ÖSTERREICH WERBURG/ VOLKER PREUSSER,BARTL, WOLFGANG ZAJC

Noël à Vienne

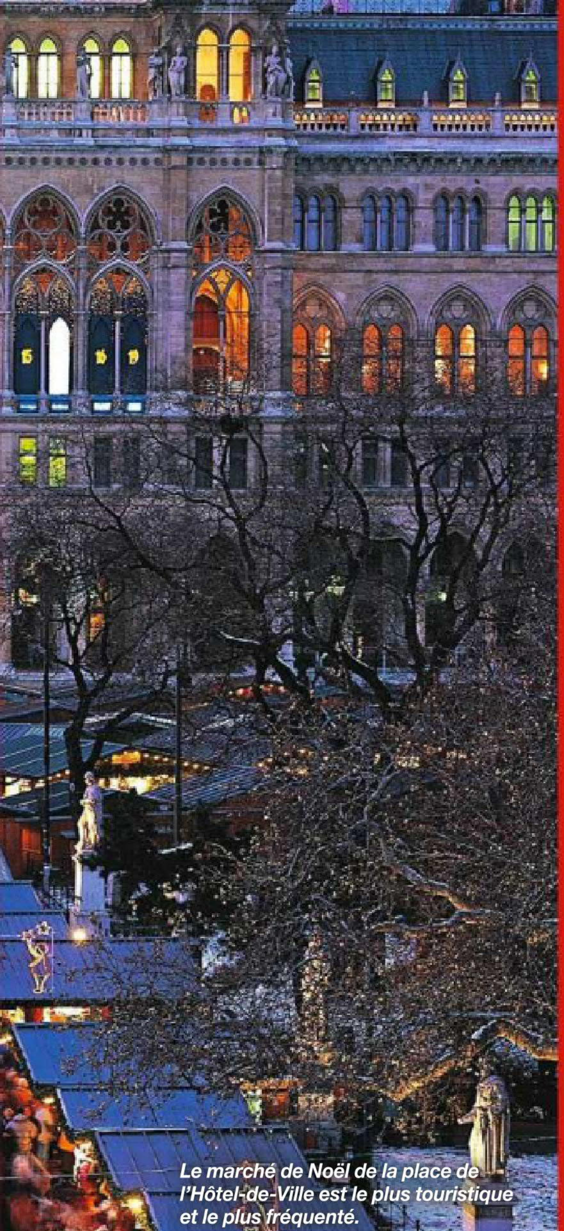
Plus d'une quinzaine de marchés de Noël

Le plus important et le plus touristique est le marché de la place de l'Hôtel-de-Ville. C'est également le plus ancien, puisqu'il fut autorisé dès 1278. Le marché de Noël de la place Maria-Theresien entre le musée des Beaux-Arts et le musée d'Histoire naturelle est rythmé par de nombreux concerts d'ensemble de cuivre ou de gospels. Le marché de Noël sur le Freyung a gardé son charme traditionnel et celui du Belvédère, un des marchés les plus récents, se niche au pied du palais baroque du Belvédère. À moins d'une demi-heure de la capitale, un autre marché est situé dans la cour du château de Schönbrunn. Il propose en plus une exposition consacrée aux coutumes de Noël et de nombreuses activités pour les enfants.

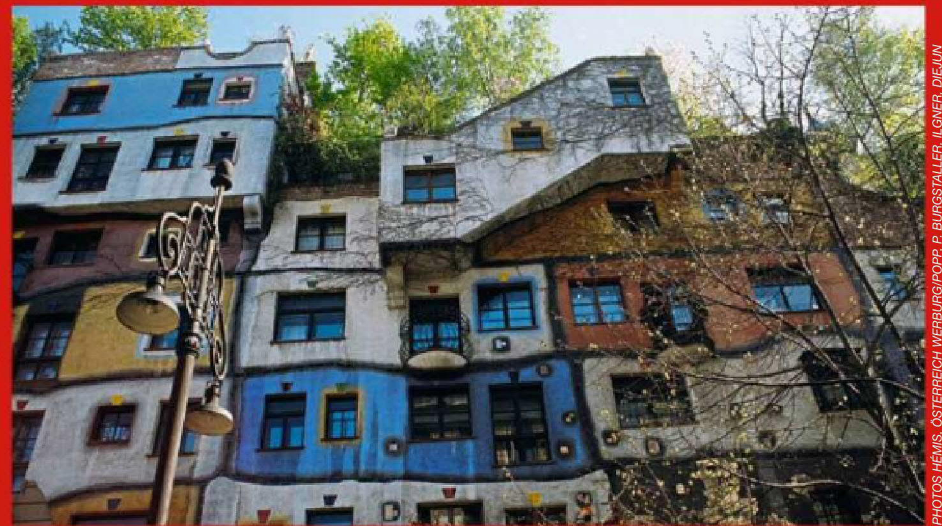
Les cafés : de véritables institutions

Comme en France, les grands cafés de la capitale font véritablement partie du patrimoine. Le plus ancien et le plus célèbre est le Café Central. Café littéraire de légende, il accueille depuis 1876 artistes, politiciens et philosophes de renom dans sa grande salle à colonnades. Le café Demel, autre grand café traditionnel de la vieille ville, est connu pour la qualité de ses pâtisseries. Quant au café Hawelka, ce sont ses *Buchteln* – une pâte levée fourrée de marmelade – servies après 22 h qui font sa renommée ! Partout, vous pourrez déguster le fameux café viennois : un simple ou un double expresso, assez léger, surmonté de lait battu avec de la crème fouettée et parsemé de copeaux de chocolat ou de cacao en poudre. Depuis fin 2011, il est même inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco !




Le marché de Noël de la place de l'Hôtel-de-Ville est le plus touristique et le plus fréquenté.


La grande salle à colonnades du Café Central conçu par l'architecte Heirich von Ferstel en 1876 attire les touristes depuis bon nombre d'années mais connaît aussi une fidèle clientèle d'habitués !


La Hundertwasserhaus, *du nom de son architecte, est, entre autres, un hommage à l'architecture si particulière d'Antoni Gaudi à Barcelone.*

PHOTOS HÉMIS, ÖSTERREICH WERBURG/POPP, P. BURGSTALLER, ILGNER, DIEJUN

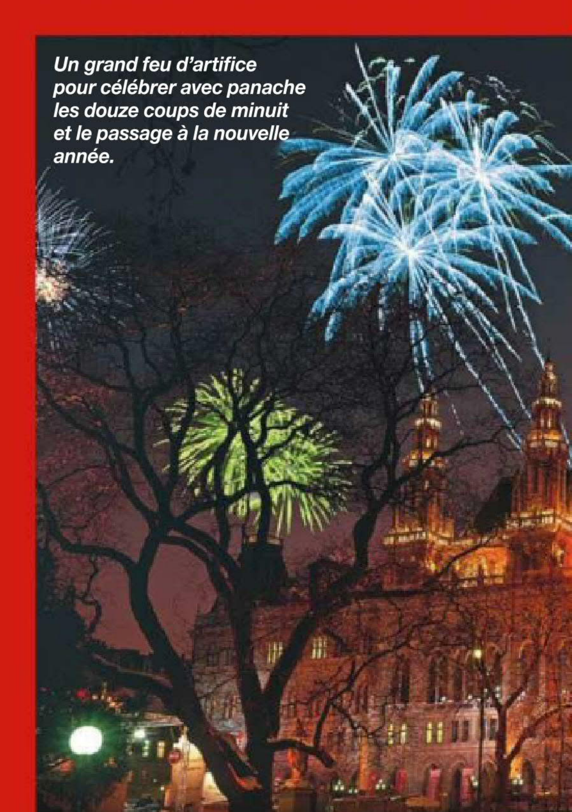
Mais la carte des cafés ne s'arrête pas là ! Si vous commandez un *Kapuziner,* vous n'aurez pas un capuccino à l'italienne mais un café avec un nuage de lait, le *Kaffee verkehrt* (« café inversé ») est l'équivalent d'un café au lait avec beaucoup de lait et peu de café, le *Fiaker* est un café long servi avec un verre de rhum, le *Maria Théresia*, un double moka avec un trait de liqueur d'orange…

La Vienne contemporaine

Les promenades en calèche, les valses et les grands bâtiments baroques ont toujours un grand succès auprès des visiteurs ! Mais prenez aussi le temps d'apprécier la Vienne des XXe et XXIe siècles, tout aussi riche et étonnante ! L'immeuble Haas qui se dresse aux côtés de la cathédrale de Vienne fait depuis son inauguration en 1990 encore polémique par sa proximité avec les monuments historiques. Quelques années auparavant la commune de Vienne a fait construire la *Hundertwasserhaus*, du nom de son architecte Hundertwasser. Cet immeuble, aussi étonnant à l'extérieur qu'à l'intérieur, abrite 52 logements, 4 cafés-restaurants et 3 terrasses communes sur son toit.

Vous trouverez aussi une multitude de « nouveaux cafés » comme le Supersense, à la fois café, boutique et studio d'enregistrement.

Et si vous êtes encore à Vienne pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, allez boire un verre dans le bar en plein air de la Heldenplatz pour admirer le feu d'artifice. De quoi terminer l'année en beauté !


Un grand feu d'artifice pour célébrer avec panache les douze coups de minuit et le passage à la nouvelle année.

10 champagnes à partager pour les fêtes !



Pour l'apéritif ou pour accompagner tout un repas, voici notre sélection de champagnes à dénicher en supermarché comme à la propriété.

Synonyme de fête et de vivacité, le champagne est apprécié pour sa finesse. Saviez-vous qu'après la mise en bouteilles, les champagnes vieillissent au minimum 15 mois avant d'être commercialisés tandis qu'il faut au minimum 3 années aux « millésimés » pour sortir de l'ombre ?

En direct du producteur

Pour le vérifier, mettez le cap sur cette région dont les « Coteaux, Maisons et Caves » sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015. Cinq routes œnotouristiques serpentent autour de Reims, d'Épernay, dans la Vallée de la Marne, la Côte des Bar ou les Coteaux vitryats. Les grandes maisons renommées cohabitent avec des domaines familiaux qui proposent (pour certains) des dégustations intimistes et des balades dans les vignes pour vous faire découvrir leur métier. L'occasion de déguster « local » et de comprendre l'origine de l'effervescence au cœur des caves.

Les cépages

Trois cépages entrent dans la composition du champagne. Le chardonnay, délicat, avec ses notes de fleurs blanches, d'agrumes et de craie. Le meunier, rond et fruité, avec des saveurs d'abricot et de pêche et le pinot noir, structuré, avec ses arômes de mûre ou de violette.

Emblématique

Ce champagne offre un net aperçu du style Veuve Clicquot. Très structuré avec sa dominante de pinot noir, il développe des saveurs fruitées et épicées. Mariez-le avec des huîtres chaudes ou un vol-au-vent aux écrevisses.

Champagne Veuve Clicquot, Brut Carte Jaune : 34 €.

Fruits rouges

Framboise, groseille, fraise… Ce champagne rosé 100 % pinot noir est une gourmandise. Sa belle couleur soutenue est obtenue par la macération des jus et de la peau des raisins. À boire avec un magret de canard, une charlotte aux fruits rouges ou encore des mets épicés.

Champagne Gremillet, Rosé Vrai, Extra Brut : 24 €.

Léger
Ce champagne de vigneron de la Côte des Blancs possède une forte minéralité, un caractère iodé et de fines notes de fleurs blanches. Discret, il se boit à l'apéritif sans saturer le palais avec une verrine de saumon fumé ou avec des bouchées aux crustacés.
Champagne Lilbert-Fils, Blanc de Blancs : 25 €.



À offrir
Sa robe est lumineuse, son nez aromatique avec un bouquet d'amandes fraîches et d'aubépine. Au palais, on retrouve une pointe de miel et des notes toastées. Dégustez-le avec des huîtres gratinées, des langoustines.
Champagne Henriot, Blanc de Blancs : 37 €.



Bec sucré
Ce champagne saumoné, ample et structuré, est composé à majorité de pinot noir. Il est friand avec son nez qui évoque la fraise des bois et le pamplemousse. À servir à 9 °C avec un sorbet au champagne rosé ou une bûche aux fruits rouges.
Champagne Philipponnat, Royale Réserve Rosé Brut : 38,80 €.



Bonne pêche
La minéralité caractérise ce champagne brut qui a patienté 5 ans en cave. Structuré, aérien et fruité, ses arômes évoquent l'abricot et les agrumes. Il ira parfaitement avec un turbot cuit au four ou des filets de bar en papillote.
Champagne Jacquart, Brut Mosaic Signature : 28 €.

Petit prix
Assemblage proportionnel de pinot noir, meunier et de chardonnay, ce champagne millésimé (2008) de vigneron se distingue par ses arômes de tilleul et ses saveurs de mirabelle et de pomme mûre. Sa finale est mentholée. À apprécier avec du saumon fumé aux baies roses ou un risotto de crevettes.
Champagne Lacuisse Frères, 2008 : 19,90 €.

Pour les bio
Ce champagne or aux reflets verts est issu d'une viticulture biologique. Son nez est vif et citronné. Tendu et d'une grande fraîcheur, il développe une trame herbacée et des notes de craie. On l'associera volontiers à une terrine de lotte ou à un soufflé au crabe.
Champagne Duval Leroy, Brut Bio : 28 €.



Gastronomique
Ce champagne de table se prête aux grandes occasions ! Et, pour cause, voici un 100 % pinot noir de la Côte des Bar intense avec ses saveurs de fruits secs, de fruits mûrs voire confiturés et ses notes toastées. L'allié du foie gras dans tous ses états !
Champagne Devaux, Blanc de Noirs, 29,90 €.



Jeune millésimé
Ce champagne reflète son millésime 2012 : notes d'acacia et d'agrumes ! Piochez dans la gamme des recettes de volailles pour l'accompagner : pintade rôtie, suprême de poularde ou ballottines de dinde…
Champagne Lallier, R.012 Brut : 33 €.



Et du côté des crémants ?

Moins onéreux et fruités, ils constituent une bonne alternative au champagne.



1. Bordeaux
Ce Blanc de Noirs gourmand est élaboré à 100 % à partir de cabernet franc. Au nez, il évoque les fruits jaunes mûrs comme la pêche ou le brugnon. En bouche, il offre des saveurs réglissées. On le déguste bien frais, avec des fruits de mer, aux alentours de 7 °C.
Crémant de Bordeaux, Blanc de Noirs, Icône, Jaillance : 14,90 €.

2. Bourgogne
Il est élaboré par la seule maison de Chablis à produire du crémant de Bourgogne ! Vif et harmonieux, cet assemblage de chardonnay et de pinot noir possède du fruité et du croquant. Il sera parfait avec un poisson en sauce.
Crémant de Bourgogne, Brut, Maison Simonnet-Febvre : 10 €.

3. Loire
Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce crémant de Loire rend hommage au Château de Brissac, le plus haut de la Vallée de la Loire ! Facile d'accès, élégant, il se caractérise par ses notes fraîches de fleurs blanches et de fruits d'été. À déguster avec une mousse de fruits.
Crémant de Loire, Cuvée Grand Veneur, Château de Brissac : 7,50 €.

PHOTOS ISTOCK, PRESSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Adresses page 106

Nos adresses

Torréfaction, l'innovation est en marche !
page 8
La Chocolaterie de l'Opéra sur lachocolateriedelopera.com ou au 04 90 87 00 10.
Pascal Caffet sur pascal-caffet.com ou au 03 25 80 38 38.

Puyricard, un savoir-faire à la française
page 10-11
Puyricard sur puyricard.fr.

Nouvelles tablettes ? Carrément bonnes !
pages 46-47
Alter Eco sur altereco.com, au 04 72 67 10 20 ou en magasins bio.
Atelier du chocolat sur atelierduchocolat.fr ou au 05 59 55 00 15.
Belvas sur belvas.be et sur naturalia.fr
Bonneterre sur bonneterre.fr et en magasins bio.
Comptoirs Richard sur comptoirsrichard.fr
Jeff de Bruges sur jeff-de-bruges.com ou au 0 820 20 77 77
Le chocolat des Français sur lechocolatdesfrancais.fr et chez Colette, Maison Plisson et Publicis Drugstore.
Le Comptoir de Mathilde sur lecomptoirdemathilde.com et en épiceries fines.
Leonidas sur leonidas.fr ou au + 32 2 522 19 57
Michel Cluizel sur cluizel.com ou au 02 32 35 20 75
Monbana sur monbana.com et au 02 43 05 42 48
Côte d'Or, Lindt, Nestlé en supermarchés.

J'ai testé pour vous… un atelier chocolat !
pages 74-75
Choco-Story sur museeduchocolat.fr ou au 01 42 29 68 60.

Un Noël délicieux !
pages 94-95
À la mère de famille sur lameredefamille.com. **Arnaud Larher** sur arnaudlarher.com. **Belledonne** sur pain-belledonne.com. **Delacre** en supermarchés. **Le chocolat des Français** sur lechocolatdesfrancais.fr et chez Colette, Maison Plisson et Publicis Drugstore. **Monoprix** sur monoprix.fr. **Patrick Roger** sur patrickroger.com/fr. **Pierre Chauvet** sur pierrechauvet.com. **Lutti** en supermarchés. **Milka** en supermarchés. **Révillon** en supermarchés. **Toupargel** sur tourpargel.fr ou au 3040 (gratuit). **Jeanne-Antoinette** sur jeanneantoinette.fr. **Yves Thuriès** sur yvesthuries.com.

10 champagnes à partager pour les fêtes !
pages 104-105
Champagne Lilbert-Fils, Perle, Blanc de Blancs : champagne-lilbert.com. **Champagne Lacuisse** 2008 : champagne-lacuisse.fr. **Champagne Duval Leroy** Brut Bio : Nicolas. **Champagne Devaux**, Blanc de Noirs : Monoprix. **Champagne Lallier** R.012 brut : repaire de Bacchus et Grande Épicerie de Paris. **Champagne Veuve Clicquot**, Brut Carte Jaune : Auchan, Nicolas. **Champagne Jacquart,** Brut Mosaic Signature : Auchan, Cdiscount. **Champagne Henriot**, Blanc de Blancs : Nicolas. **Champagne Philipponnat** Royale Réserve Rosé Brut, Caves Bossetti : caves-bossetti.fr. **Champagne Gremillet** Rosé Vrai, Extra Brut : champagnegremillet.fr. **Crémant de Loire,** Cuvée Grand Veneur, Château de Brissac : cavesdelaloire.com. **Crémant de Bordeaux**, Blanc de Noirs, Icône, Jaillance : selection-jaillance.com. **Crémant de Bourgogne,** Brut, Maison Simonnet-Febvre : simonnet-febvre.com.



Adresse de la rédaction
7, rue Watt, 75013 Paris.
Tél. : 01 40 22 75 00. Fax : 01 48 28 08 40.

Directeur de la publication : Nicolas Sauzay.
Éditrice : Valérie Meyer.
Rédactrice en chef : Évelyne Péguet.
Directeur artistique : Eustathe Desplanques
Chefs de service : Ève Jusseaume, Agnès Taravella.
Chef de rubrique : Émilie Godineau.
Première secrétaire de rédaction : Corinne Trézéguet.
Rédacteur graphiste : Vincent Olivier.
Courrier des lecteurs : 01 40 22 76 00, courrier@bauermedia.fr
Ont collaboré à ce numéro : Marie-Amélie Druesne, Romy Ducoulombier, Monique Mourgues, Roxane Salmon.

Maxi Cuisine **est une publication bimestrielle de « BAUER MEDIA FRANCE SNC »** au capital de 1 053 500 €. Siège social : 7, rue Watt, 75013 Paris. Tél. : 01 40 22 75 00. **Principaux associés :** Heinrich Bauer Verlag Beteiligungs Gmbh et Bauer Auslands Beteiligungs Gmbh, Hambourg, Allemagne.

Directeur de la diffusion : Marc Lemius assisté de Maria Izquierdo. Tél. : 01 40 22 76 60.
Chef des ventes : Richard Hassan.
Chargée d'abonnements : Catherine Perrin. **Tarifs abonnements** France : 1 an, 9 n^{os}, 14,90 €. Dom-Tom, Étranger : Abo Press, tél. : 03 88 66 14 08. Courriel : maxicuisine@abopress.fr
Directrice de la communication : Désirée Furnion.
Publicité : Bauer Média Régie, 7, rue Watt, 75013 Paris. Tél. : 01 47 70 55 66. Fax : 01 47 70 89 90.

Direction générale : Anouk Diamantopoulos.
Directrice de Publicité : Sabine Horsin.
Fabrication : Florian Fauconnet avec Odile Leboube.
Imprimerie : VPM Druck KG, Karlsruher Strasse 31 Rastatt, Allemagne.

Commission paritaire : n° 1017 K 79885.
Dépôt légal : À parution.
N° d'ISSN : 1287-4035. **Distribution :** Presstalis.
Printed in Germany.


LANGUEDOC-ROUSSILLON
MIDI-PYRÉNÉES


PYRÉNÉES ORIENTALES


Perpignan
Méditerranée
Métropole


Sud de France


CIVR
Vins du
Roussillon